

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

3 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ВАМ ПОМОЖЕТ
ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



4 ШЕСТЬ СОТОК

КАК ЗАЩИТИТЬ
СВОЙ
УРОЖАЙ?



7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПРОДАВЦЫ
ЗЕФИРА
ВЫДАЮТ
ГЛАЗУРЬ
ЗА ШОКОЛАД!



8 ВИВАТ ФЕСТИВАЛИ!

«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИЛ
КУПЧИНО



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»
стр. 14-15

СПб ООП «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:
в масле «Из Василькова» (производитель
ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново)
молочный жир не обнаружен вовсе,
а в спреде «365 дней» (по заказу
сети «Лента») его экономия
достигает почти 20%.

ЗМЕСТО МАСЛА - ОБЫЧНЫЙ МАРГАРИН

В НОМЕРЕ:

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ
КОРМА ДЛЯ КОШЕК

2

БАНКОВСКИЕ КОМИССИИ —
ВНЕ ЗАКОНА!

4

«ШЕФ-ПОВАР»
ПОКОРИЛ МОСКВУ

5

**5 НОЯБРЯ ПРИГЛАШАЕМ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ
НА ПРАЗДНИК, ПОСВЯЩЕННЫЙ
ДНЮ НАРОДНОГО ЕДИНСТВА**

ХИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ВКУСНОГРАД

Южно-Приморский парк
(Петергофское ш., д. 27, ст. м. «Ленинский пр.»)
Ждём вас 5 ноября, начало в 12.00. Вход свободный.

КАЧЕСТВО

При поддержке
Администрации Красносельского района Санкт-Петербурга,
депутата Законодательного собрания Санкт-Петербурга Е. С. Семёновой

ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:

- концертно-развлекательная программа
- веселые конкурсы
- вкусные призы
- качественные продукты питания без торговой наценки

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВОУчредитель:
В. Б. ВишневецкийГлавный редактор —
Всеволод ВишневецкийКорреспонденты — Дарья Дедова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук
Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель
начальника Управления ветеринарии Санкт-
Петербурга;С. К. Безкоровый — генеральный дирек-
тор ООО «АСТО»;А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр
контроля качества товаров (продукции), ра-
бот и услуг»;С. А. Горбанев — руководитель Управле-
ния Роспотребнадзора по Ленинградской
области;И. Л. Гринштейн — генеральный директор
«Аналит Продактс»;И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-
Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки
безопасности и качества зерна и продуктов
переработки»;О. В. Коломийченко — руководитель Управ-
ления по Санкт-Петербургу и Ленинград-
ской обл. Федеральной антимонопольной
службы;С. В. Лебединский — генеральный директор
ЗАО «Балтийский Берег»;В. В. Окрепилов — генеральный директор
ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;Д. В. Поздняков — исполнительный директор
Северо-Западной Мясной ассоциации;В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыб-
флот», профессор;А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО
«Карат Плюс»;В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП
«Диета-18»;П. Б. Шелищ — председатель Союза потре-
бителей России;Н. В. Шлювикова — начальник ГУП Бюро то-
варных экспертиз;А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербур-
гская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

— подписка: индекс — 38531;
— универсамы, универмаги и магазины
города;
— торговые сети

www.e5.ru

Пятерочка

www.e5.ru

ФИНАНСОВЫЕ УСЛУГИ

Коллекторские агентства
действуют незаконно**Несмотря на возросшую в последнее время активность коллекторов, необходимо отметить, что правовые основы регулирования такого вида самостоятельной предпринимательской деятельности, как «взыскание просроченной задолженности», в российском законодательстве отсутствуют.**

Коллекторские агентства не разъясняют должнику, что действия агента в интересах принципала по агентскому договору между банком и коллектором, направленные на исполнение поручения последнего, с учетом соответствующих положений п. 3 ст. 308 ГК РФ не могут в принципе создавать безусловных обязанностей для третьих лиц, тем более при наличии спора о сумме долга между кредитором и должником.

В соответствии с положениями ст. 388 ГК РФ уступка требования кредитором другому лицу допускается, если она не противоречит закону, иным правовым актам или договору. При этом не допускается без согласия должника уступка требования по обязательству, в котором личность кредитора имеет существенное значение для должника.

В рамках кредитного договора с банком, правосубъектность которого изначально достаточно жестко регламентирована законодательством о банках и банковской деятельности, личность кредитора, т. е. как таковой статус коммерческой организации в качестве именно банка, не может не иметь для гражданина-заемщика существенного значения на всем протяжении соответствующих правоотношений.

Коллекторские агентства, не являясь субъектами банковской деятельности, не могут заменить банк в качестве нового кредитора, равнозначного кредитной организации по объему прав и обязанностей. Согласно ст. 384 ГК РФ право первоначального кредитора переходит к новому кредитору в том объеме и на тех условиях, которые существовали к моменту перехода права. По мнению Управления, такого рода требование при его безусловном соблюдении не должно и не может принципиально менять природу правоотношений между первоначальным кредитором и должником.

По общему правилу, регламентированному положениями п. 2 ст. 385 ГК РФ, «кредитор,

уступивший требование другому лицу, обязан передать ему документы, удостоверяющие право требования, и сообщить сведения, имеющие значение для осуществления требования. Банк в соответствии со ст. 26 Федерального закона от 02.12.1990 № 395-1 «О банках и банковской деятельности» обязан гарантировать «тайну об операциях, о счетах и вкладах своих клиентов и корреспондентов», что делает невозможным соответствующую уступку права требования по обязательствам, возникшим между банком и гражданином-потребителем, коллектору без нарушения положений названного закона.

Перемена лица в обязательстве не будет позволять должнику реализовать свое право на выдвигание против требования нового кредитора возражений, которые он имел против первоначального кредитора — банка в соответствии со ст. 386 ГК РФ.

Принимая во внимание складывающуюся практику по «передаче» банками долгов коллекторским агентствам, приводящую к существенному ущемлению прав потребителей-заемщиков, Управление в рамках реализации надзорных функций по выявлению в кредитных договорах соответствующих условий выдало 15 предписаний об устранении выявленных нарушений и вынесло 5 постановлений о наложении штрафных санкций согласно ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ.

В 2011 г. в результате рассмотрения заявлений об оспаривании данных постановлений позиция Управления в отношении 2 кредитных организаций поддержана Арбитражным судом г. Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Решения Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области от 26 июля 2011 г. дело № А56-22419/2011, от 29 июля 2011 г. дело № 56-36105/2011.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора
по г. Санкт-Петербургу

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

ПЖСК «Морской каскад» ущемляет права потребителя

Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу провело проверку в отношении ПЖСК «Морской каскад».

Специалистами Управления было установлено, что в договор управления многоквартирным домом включено условие, ущемляющее права потребителей, а именно:

• в п. 8.2 договора указано: «При невозможности разрешения споров, разногласий или требований путем переговоров они рассматриваются третейским судом при Ассоциации управляющих недвижимостью», что противо-

речит п. 2 ст. 17 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», согласно которому иски о защите прав потребителей могут быть предъявлены по выбору истца в суд по месту:

- нахождения организации;
- жительства или пребывания истца;
- заключения или исполнения договора.

Руководителю управляющей компании выдано предписание о прекращении нарушений прав потребителей.

Кирилл ОРЛОВ

ТРЕТИЙ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ
БЕЗОПАСНОСТЬ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

SAFETY

25 ОКТЯБРЯ
2011 27

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР
ДЕЛОВОГО СОТРУДНИЧЕСТВА
(ул. Пролетарской Диктатуры, 6)

WWW.SAFETYPROD.RU

МЕРОПРИЯТИЯ ФОРУМА
Пленарное заседание
Путь и средства надежного обеспечения населения безопасным и качественным продовольствием. Международный аспект
Третья международная специализированная выставка
ЭкспоПродБезопасность
Круглые столы
Семинары-презентации

ИСПОЛНИТЕЛЬНАЯ ДИРЕКЦИЯ ФОРУМА:
ТЕЛ./ФАКС: +7(812) 596 3803, +7(812) 324 6416
E-MAIL: SP@RSNVEL.SPB.RU, EXPO@PRODBE.SPB.RU

Организаторы:
Министерство
Ленинградской области
Северо-Западный научный центр
Российской академии
сельскохозяйственных наук
Конференц-выставочное предприятие
«СИБИРЬ»

Партнеры:
Федеральный ветеринарный надзор
Торговая сеть «Сбер»
Информационный ресурс
Информационный центр
Интернет-аудит

Спонсоры:
pharmcity
Торговая сеть «Сбер»
Sfera.fm
MIDLE

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ КУРИНОГО ФАРША

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области на подразделении «Шушары» приостановлен ввоз партии куриного фарша из Финляндии весом 20 тонн. В ходе ветеринарного досмотра груза специалистами Управления обнаружено, что маркировочные этикетки наклеены на упаковки продукции таким образом, что вскрытие упаковки возможно без нарушения целостности маркировочной этикетки. По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области на подразделении «Шушары» приостановлен ввоз партии филе цыпленка из Украины весом более 36 тонн.

Причиной принятых мер стало обнаружение при досмотре груза остатков предыдущей информации под маркировочными этикетками продукции.

По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности. Ввоз продукции приостановлен.

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ ПЧЕЛИНОГО ВОСКА

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии пчелиного воска из Китая весом 21 тонна. На груз предоставлен ветеринарный сертификат Китая, не отвечающий Единым ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза. Кроме того, при досмотре в мешках обнаружены этикетки с неполной информацией о продукции. По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности. Ввоз продукции приостановлен.

ВЫЯВЛЕНЫ НАРУШЕНИЯ ПРАВИЛ
ОБОРОТСПОСОБНОСТИ СЕМЯН

В ходе проведения мероприятия государственного контроля по соблюдению обязательных требований законодательства Российской Федерации в области семеноводства сельскохозяйственных растений в деятельности ОАО СПП «Выборгское» выявлены нарушения правил оборотоспособности партий семян сельскохозяйственных растений.

ОАО СПП «Выборгское» ввело в оборот 3 партии семян газонных трав «Универсальная» объемом 1100 кг, 5 партий посадочного материала декоративных культур объемом 7150 шт. без документов, подтверждающих сортовые и посевные качества.

Юридическое лицо привлечено к административной ответственности по ст. 10.12 КоАП РФ. Выдано представление об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения.

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ
СУПОВ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приостановлен ввоз партии супов быстрого приготовления из Сербии весом более 2,4 тонны. Причиной принятых мер стало обнаружение при досмотре груза двойных этикеток (наклеенных одна на другую) с различной информацией о продукции.

По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности. Ввоз продукции приостановлен.

В АЭРОПОРТУ ЗАДЕРЖАНА ВЯЛЕНАЯ РЫБА

В аэропорту Пулково приостановлен ввоз партии вяленой рыбы весом 100 килограммов из Красноярска. В ветеринарном свидетельстве, сопровождавшем продукцию, не указана информация о температурном режиме транспортировки, маркировке и адресе получателя. По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ КОРМА ДЛЯ КОШЕК

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии сухого корма для кошек из Германии весом более 18 тонн. Причиной принятых мер стало обнаружение в ходе ветеринарного досмотра продукции, выработанной ранее даты, указанной в ветеринарных сопроводительных документах. Оформление ввоза партии приостановлено до предоставления недостающих документов. Владелец груза привлечен к административной ответственности.

ПРЕСЕЧЕН ВВОЗ ЗАРАЖЕННЫХ СПЕЦИЙ

Под контролем зараженных лиц Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области направлены на промышленную переработку задержанные ранее партии базилика и майорана из Египта общим весом 6 тонн, прибывшие на теплоходе «CARAT» и зараженные семенами сорного растения повилыки. Использование продукции разрешено только после проведения переработки, лишаящей семена выявленного сорняка жизнеспособности.

Пресс-служба
Управления Россельхознадзора
по СПб и ЛО



ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

26 августа 2011 г. вступило в законную силу решение Красногвардейского районного суда Санкт-Петербурга о признании незаконными действия ООО «Жилкомсервис № 1 Красногвардейского района» по начислению корректировки платы за отопление. Этот вердикт стал очередной победой потребителей, не побоявшихся обратиться в суд за защитой своих нарушенных прав.

ВАМ ПОМОЖЕТ ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Добиться справедливости помогла жителям Красногвардейского района общественная организация потребителей. Это далеко не первое дело, выигранное общественниками в этом году. Лидируют по количеству обращений жалобы на некачественные услуги ЖКХ и низкое качество дорогостоящих товаров, главным образом мебели.

Увеличение количества обращений горожан в суды через общественные организации потребителей говорит о росте гражданского самосознания петербуржцев и об эффективности общественного контроля.

«ПИСЬМА СЧАСТЬЯ» ВЕРНУТЬ ОТПРАВИТЕЛЮ

Жажду справедливости разбудила в горожанах в декабре прошлого года так называемая «13-я квитанция» с перерасчетом стоимости отопления. Ее получили жители семи тысяч домов Санкт-Петербурга, не оборудованных общедомовыми приборами учета тепла и горячей воды. Как указывалось в счете-квитанции, перерасчет был сделан в результате «корректировки платы за отопление в связи с превышением объемов теплоотпуска в отопительный период 2009–2010 гг., связанной с повышенной температурой наружного воздуха в I квартале 2010 г.».

Первыми, кто взялся защищать петербуржцев от произвола управляющих компаний, были юристы Общества потребителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Уже к концу мая 2011 года в общей сложности было выиграно в судах четыре дела, по которым ответчиками выступали ООО «ЖКК № 3 Центрального района», ЖКК № 1 и № 3 Фрунзенского района. Согласно решениям судов

управляющие компании обязаны были отказаться от сделанного в конце 2010 г. перерасчета.

ЖИЛКОМСЕРВИСЫ ПОДВЕЛА ЖАДНОСТЬ

Вслед за Центральным и Фрунзенским районами в конце сентября 2011 г. справедливость пришла наконец и в Красногвардейский район.

Как рассказал корреспонденту «ПК» председатель правления Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Справедливость» **Николай Тямшанский**, судебные разбирательства, по российским меркам, шли недолго — всего три месяца.

«Сумма корректировки, по сути, была взята с потолка», — комментирует **Николай Тямшанский**. — И на сегодняшний день я вижу только одну причину проведения такого перерасчета — п. 2.1 устава жилкомсервиса: «Целью деятельности Общества является... извлечение прибыли».

ПОТРЕБИТЕЛЬ ОСТАЛСЯ В НЕВЕДЕНИИ

Изучив материалы дела, Красногвардейский районный суд Санкт-Петербурга встал на сторону потребителей и решил:

1. Признать незаконными действия ООО «Жилкомсервис № 1 Красногвардейского района» в отношении потребителей коммунальных услуг по корректировке платы за отопление в отопительный период 2009–2010 г. при отсутствии коллективных (общедомовых) приборов учета в многоквартирных домах.

2. Обязать ООО «Жилкомсервис № 1 Красногвардейского района» прекратить учет сумм перерасчета за

отопление в отопительный период 2009–2010 г.

3. Запретить ООО «Жилкомсервис № 1 Красногвардейского района» производить начисление пени на суммы перерасчета за отопление в отопительный период 2009–2010 г.

Кроме того, в соответствии с п. 2 ст. 46 Закона РФ «О защите прав потребителей» суд обязал ответчика довести до сведения потребителей решение по настоящему делу через газету «Вести Красногвардейского района» в течение месяца со дня вступления решения в законную силу.

Последний пункт решения суда жилкомсервис до сих пор так и не выполнил. Как удалось выяснить корреспонденту «ПК», газета «Вести Красногвардейского района» не выходит в свет с февраля 2011 года. Остается надеяться, что жильцы домов, обслуживаемых ООО «Жилкомсервис № 1 Красногвардейского района», узнают о решении суда благодаря проекту «Не покупайся!», который реализует газета «Петербургское качество».

Комментирует депутат МО «Полустрово» **Надежда Тихонова**: «На территории Красногвардейского района работают три жилкомсервиса: № 1, 2, 3. Ко мне в приемную за этот год обратились более 300 представителей домов, в которых был произведен перерасчет. С льготными категориями граждан этот вопрос мы решали через прокуратуру в индивидуальном порядке, а вот сразу помочь всем удалось благодаря «Справедливости». В начале сентября аналогичный иск мы подали в отношении ЖКК № 3, сейчас готовим иск и в отношении ЖКК № 2».

ЕСЛИ ОТВЕТЧИК НЕ ВЫПОЛНИЛ РЕШЕНИЯ СУДА...

Что ж, решение суда вступило в законную силу, однако что делать потребителям в случае, если ЖКК № 1 Красногвардейского района будет тормозить его исполнение? Юристы общественной организации рекомендуют обратиться в свою управляющую компанию со следующим заявлением.

НЕ БОЙТЕСЬ СУДИТЬСЯ!

Общественные организации Санкт-Петербурга эффективно отстаивают интересы потребителей, чьи права оказались нарушены в результате неправомерных действий не только управляющих компаний, но и недобросовестных предпринимателей, грубо пренебрегающих договорными обязательствами.

Так, тем же Красногвардейским районным судом Санкт-Петербурга весной этого года было рассмотрено гражданское дело по иску Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» в интересах петербурженки **Татьяны Данышиной**, решившей предпринимателя кухонный гарнитур стоимостью около 130 тысяч рублей.

При заключении договора на изготовление кухни ничто не предвещало неприятностей, и покупательница сделала полную предоплату. Не прошло и месяца, как долгожданная обновка для любимой кухни была доставлена.

Однако спустя две недели кухонный гарнитур был установлен и... привел новоиспеченную хозяйку

в ужас: пользоваться перекошенной мебелью не представлялось возможным. Татьяна тут же принялась названивать по указанным в реквизитах договора телефонам с просьбой устранить недостатки. Увы, устные обращения не возымели действия на предпринимателя, и тогда Данышина решила самостоятельно обратиться за независимой экспертизой мебели.

НЕДОСТАТКИ ОБНАРУЖЕНЫ В КАЖДОЙ ИЗ 15 СЕКЦИЙ

Согласно акту экспертизы, в каждой из пятнадцати секций были обнаружены недостатки. В заключение было отмечено, что индивидуальный предприниматель нарушил требования ГОСТ 16371-93 «Мебель. Технические условия», эскизные чертежи выполнены некачественно, отсутствуют технические документы на товар.

К тому же выяснилось, что нет акта приема-передачи выполненных работ, в связи с чем мебель считается не принятой в эксплуатацию, а гарантийные сроки не начаты. Вердикт мебельного эксперта был таков: недостатки изделий, обнаруженные в период после начала монтажа и до наступления гарантийного срока эксплуатации, являются производственными на этапах разработки дизайна, изготовления и монтажа.

ДОВЕЛИ ДО СУДА

Имея на руках официальное заключение эксперта по мебели, **Татьяна Данышина** вновь обратилась к бизнесмену, на этот раз — с требованием о расторжении договора и возврате уплаченной за гарнитур суммы. Однако в мебельном салоне претензию принимать отказались, и Татьяна была вынуждена обратиться за защитой своих прав в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль».

В ходе судебных разбирательств ответчику удалось доказать, что никаких письменных жалоб от заказчицы кухонного гарнитура он не получал. Татьяна действительно не обращалась письменно к предпринимателю, и это было ее ошибкой. В связи с тем, что **Татьяна Данышина** не отправила индивидуальному предпринимателю письменную претензию с уведомлением о вручении адресату, суд отказал ей в неустойке за нарушение срока удовлетворения требований потребителя в размере 1% от стоимости товара за каждый день просрочки.

Остальные требования СПб ООП «Общественный контроль», выступившей в интересах потребительницы, были удовлетворены. Суд постановил взыскать с индивидуального предпринимателя в пользу истицы уплаченную за кухонный гарнитур сумму — 129 100 рублей, возместить расходы на независимую экспертизу мебели — 28 261 рубль, выплатить компенсацию морального вреда — 10 000 рублей. Всего в пользу **Татьяны Данышиной** ответчик выплатил 167 361 рубль. Так стоило ли предпринимателю игнорировать законные требования потребителя? Как говорится, скупой платит дважды...

ЕСЛИ ВАШИ ПРАВА НАРУШЕНЫ...

Юристы СПб ООП «Общественный контроль» поясняют, что договор купли-продажи считается заключенным с момента выдачи продавцом покупателю кассового чека или иного документа, подтверждающего оплату товара. Вместе с товаром покупателю передается также товарный чек или накладная, где указывается наименование товара и продавца, дата продажи, артикул или модель, цена, а также ставится подпись лица, непосредственно осуществляющего продажу.

В случае обнаружения недостатков в товаре в период гарантийного срока эксплуатации покупатель согласно ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» вправе предъявить к продавцу следующие требования:

- безвозмездного устранения недостатка;
- замены на товар этой же модели или другой модели с перерасчетом покупной цены;
- соразмерного уменьшения покупной цены;
- расторжения договора купли-продажи с возвратом уплаченной за товар суммы.

При безвозмездном устранении недостатков срок их устранения, определяемый в письменной форме соглашением сторон, не может превышать сорока пяти дней. Гарантийный срок на товар продлевается на период, в течение которого товар не использовался.

Требование о замене товара ненадлежащего качества подлежит удовлетворению в течение семи дней со дня предъявления требования, а при необходимости дополнительной проверки качества товара — в течение двадцати дней. При отсутствии на момент предъявления требования необходимого для замены товара замена производится в течение одного месяца.

Доставка крупногабаритного товара и товара весом более пяти килограммов для ремонта, уценки, замены и возврат его потребителю осуществляется силами и за счет продавца либо продавец обязан возместить потребителю расходы, связанные с доставкой или возвратом товара.

ОБРАЩАЙТЕСЬ — ВАМ ПОМОГУТ!

Судебная практика общественных организаций потребителей показывает, что, применяя нормы российского законодательства, можно вполне эффективно защищать нарушенные права граждан. Суды по искам в защиту прав потребителей, как правило, встают на защиту их интересов. Поэтому не надо бояться идти в суд, даже, если это связано с временными затратами. Помните, что иски в защиту прав потребителей освобождаются от уплаты госпошлины, а иски до 100 тыс. рублей рассматривают мировые судьи.

Если у вас все-таки остались вопросы, смело обращайтесь в общественные организации потребителей: не сомневайтесь, вам помогут довести дело до победного конца.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ОБРАЗЕЦ ЗАЯВЛЕНИЯ:

Председателю ТСЖ «_____»
Руководителю ЖКК № _____ (Ф.И.О.)
От (Ф.И.О.) _____,
проживающего(ей) по адресу:
Санкт-Петербург, _____

Заявление о перерасчете платы за коммунальную услугу

Я, Ф.И.О., проживаю по адресу _____ Мой дом не оборудован общедомовым прибором учета тепла. В декабре 2010 г. мной был получен счет на оплату коммунальных услуг, включающий сумму произведенной вами корректировки платы за отопление в связи с превышением объемов теплоотпуска в отопительный период 2009–2010 гг. в размере _____ руб.

10 августа 2011 г. Красногвардейским районным судом г. Санкт-Петербурга было вынесено решение о признании действий в отношении потребителей коммунальных услуг, проживающих в домах, не оборудованных общедомовыми приборами учета по отоплению, по корректировке платы за отопление за отопительный период 2009–2011 гг. незаконными.

26 августа 2011 г. решение вступило в законную силу. Таким образом, мной произведена переплата за отопление в связи с незаконностью начисления суммы корректировки платы за отопление.

В связи с вышеизложенным прошу вас произвести перерасчет излишне оплаченной мною суммы перерасчета за тепло (_____ руб.), прекратить учет по моему личному счету суммы перерасчета по теплу, а также снять сумму начисленных пени (для тех, кто не оплатил. — **Прим. ред.**) в течение 10 дней с момента обращения. В противном случае буду вынужден обратиться за защитой своих интересов в надзорные инстанции, а также в суд.

Подпись потребителя

ФИНАНСОВЫЕ УСЛУГИ

На рынке финансовых услуг сложилась порочная практика, когда при выдаче кредита банки вынуждают заемщика оплачивать дополнительные «услуги» в виде различных комиссий. Последние несколько лет государство пытается бороться с подобными нарушениями прав потребителей.

Честный ли у вас банк?

Сейчас к этой борьбе не очень активно, но все-таки присоединяются и потребители, чьи права нарушены. Причина такой пассивности — недостаток информации. Большинство просто не знает, что взимаемые банками комиссии можно вернуть.

Давайте разберемся в ситуации. В отношениях с банками заемщики являются потребителями, соответственно, к ним напрямую применяется Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей». В соответствии с п. 1 ст. 16 данного закона условия договора, ущемляющие права потребителя по сравнению с правилами, установленными законами или иными правовыми актами Российской Федерации в области защиты прав потребителей, признаются недействительными.

В 2009 году Высший арбитражный суд РФ принял постановление № 8274/09, которое признало взимание комиссий за открытие и ведение ссудных счетов незаконным. После данного решения заемщики стали обращаться в суды для возврата как указанных в постановлении, так и других комиссий по потребительским кредитам.

Практика показывает, что в подавляющем большинстве случаев суды удовлетворяют требования о возврате комиссий за рассмотрение кредитной заявки, выдачу кредита, прием платежей по кредиту, снятие/внесение денежных средств, досрочное погашение кредита, страховые платежи и т. д.

В 2011 году Верховный суд РФ отказал Сбербанку России в удовлетворении надзорной жалобы, в которой банк пытался доказать законность взимания комиссии за ведение ссудного счета с заемщиков. Таким образом, суд окончательно решил вопрос в пользу потребителей.

Итак, есть судебная практика. Есть законодательство о защите прав потребителей. А что же получается на деле? Заемщики боятся связываться с банками. «Вдруг меня лишат кредита? Или повысят процентную ставку? А то и вообще больше не выдадут кредит?» И банки этим пользуются. На самом деле возврат комиссий не влияет на кредитную историю и тем более на уже выданный кредит, ведь в данной ситуации банк, а не потребитель, ведет себя недобросовестно.

Как же защитить свои права? Процедура очень проста. Сначала вы должны направить претензию в банк. В случае отрицательного ответа у вас остается единственный путь: подать исковое заявление в суд.

Опираясь на Закон «О защите прав потребителей», вы можете вернуть все комиссии, уплаченные за последние три года, даже если вы уже выплатили кредит. Не бойтесь возвращать свои собственные деньги! Вы можете сделать это самостоятельно либо обратиться за помощью в общественную организацию потребителей, например, в «Инвентум Групп», которая недавно зарегистрировалась в Санкт-Петербурге и специализируется на защите прав потребителей на рынке финансовых услуг.

Все услуги организации бесплатны для заемщиков. Свое вознаграждение общественники получают только в случае выигрыша дела. Деньги удерживаются судом с финансово-кредитного учреждения. Таков закон. Поэтому обращение потребителя за защитой прав через общественную организацию — более надежный и менее проблемный способ воздействия на банк.

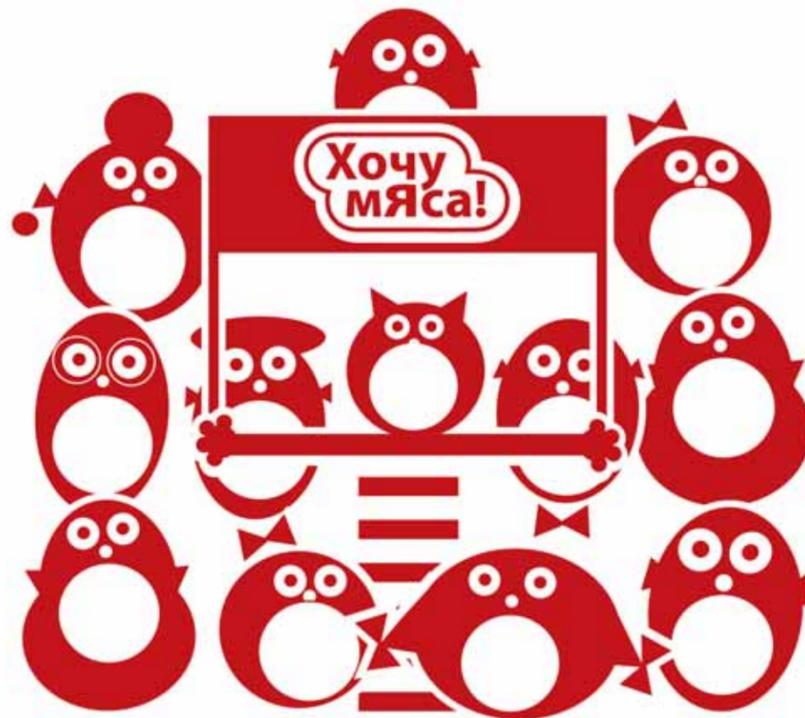
Более подробную информацию можно найти на сайте общественной организации www.inventum-group.ru.

Юрист РОО ЗПП «Инвентум Групп»
Влада МЕЛИТИЦКАЯ



МИТ СТАР

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



Россия, г. Санкт-Петербург, 196240, а/я 123, ул. Предпортовая д.6 лит.Р,
тел: (812) 677 11 07, 722 36 35, 722 00 54
www.meatstar.spb.ru

6 СОТОВ

РАСТЕНИЯ ПОДАЮТ СИГНАЛЫ SOS

Действительность часто не оправдывает наши ожидания: шикарные кусты роз чернеют, теряют листья и гибнут во время зимовки; туи желтеют; еще недавно активно растущая рассада огурцов после высадки в грунт вянет, а с каждого посаженного клубня получаем по несколько мелких картофелин.

Обидно до слез! Что же послужило причиной этих несчастий? На этот вопрос могут ответить только профессионалы, но любой из нас должен знать, в каких случаях к ним нужно обращаться. Растения сами подадут нам сигналы. И наша задача вовремя на них отреагировать. Итак, уважаемые садоводы, огородники и просто любители растений, давайте окинем взглядом наши участки.

ВНИМАНИЕ,
КАРТОФЕЛЬНАЯ НЕМАТОДА!

Если на посадках картофеля бросаются в глаза проплешины, участки с растениями, заметно отстающими в росте, пожелтевшими, возможно, на ваш участок пришла беда в образе картофельной нематоды. Убедиться в этом можно, выкопав растения из почвы. Если вы видите «бородатость» корневой системы, а при тщательном изучении замечаете, что корни усеяны мельчайшими, трудно различимыми шариками, цвет которых может варьироваться от белого до коричневого, значит, ваши догадки правильные.

Такой шарик (циста) диаметром до 1 мм может содержать внутри до 500 яиц с личинками, которые надежно защищены оболочкой цисты от неблагоприятных условий. Уже на следующий год (или через несколько лет) при посадке растений семейства пасленовых (картофеля) личинки выйдут из нее и вновь будут внедряться в корни молодых растений и питаться их сочным содержимым, угнетая растения и снижая урожай.

Этот патоген сохраняется в почве и на клубнях картофеля. При сильном заражении урожай может снизиться до 80%. Именно поэтому сажать следует только здоровый посадочный материал, прошедший экспертизу в аккредитованной лаборатории, где также могут проверить на зараженность и образцы почвы с вашего участка.

Как защитить свой урожай?

СПЕЦИАЛИСТЫ ГОТОВЫ ПРИЙТИ НА ПОМОЩЬ САДОВОДАМ

Огромное количество сил, уйму времени (одно стояние в пробках по дороге на дачу чего стоит!), а подчас и немалые материальные средства мы ежегодно оставляем на своих загородных участках. И все это в предвкушении результата. Если он не оправдал ваших надежд, обращайтесь за помощью к профессионалам.



ОСТОРОЖНО, ГРИБОК!

Не меньшую угрозу для картофеля представляют бактериальные, вирусные и грибные заболевания. Любого владельца приусадебного участка должны насторожить наросты, трещины, пятна на поверхности клубней, изменение их формы и измельчение, а также замеченные при их разрезании изменение окраски сосудистого кольца, размягчение тканей, свободное вытекание жидкой слизи из сосудов или же выделение сырообразной кремовой массы при сдавливании клубня.

Эти симптомы на клубнях вкупе с замеченными в период вегетации увяданием и усыханием ботвы, пятнистостями, карликовостью растений могут сигнализировать о наличии серьезных заболеваний. К сожалению, определить заболевание по описанию симптомов невозможно. Только лабораторная экспертиза выявит возбудителя и позволит получить рекомендации по мерам борьбы.

ЕСЛИ В ТЕПЛИЦЕ ЗАВЕЛАСЬ ТЛЯ...

Окружающий нас многообразный мир зеленых растений неразрывно связан с другим, не менее многообразным миром насекомых. Они не только украшают его порханием красочных крыльев и трудолюбивым жужжанием, но и готовы присоединиться к поеданию вашего урожая. Если листья огурцов, томатов и баклажанов в теплицах покрылись липким налетом или стали вместо изумрудно-зеленых мраморными, значит, на них напали сосущие вредители, такие как тли, белокрылки, клещи.

Если на только высаженной рассаде овощей появились огромные дырки, а то и подгрызены сами стебли, то здесь не обошлось без гусениц бабочек. Если бутоны зацветающих яблонь вдруг побурели и засохли, а созревшие яблоки полны червоточин, то тому виной долгоносики и бабочки-плодожорки. Разобраться во всем этом многообразии повреждений, определить вредителя и помочь предотвратить его развитие и размножение помогут вам специалисты-энтомологи.

ЗАЩИТИМ ПЛОДОВЫЕ ДЕРЕВЬЯ И КУСТАРНИКИ

Особенно внимательными нужно быть к плодовым деревьям. Сады становятся плодоносящими далеко не сразу после посадки саженцев, поэтому требуют особой заботы. Плодовая гниль — распространенное заболевание яблони, груши, вишни, сливы. Наиболее сильно проявляется в сырое, дождливое лето. Первые признаки его обнаруживаются во второй половине лета, когда наливаются плоды. На плодах появляются быстро увеличивающиеся бурные пятна, на которых затем образуется спороношение гриба в виде сероватых подушечек. Мякоть плода становится коричневой, несъедобной.

Много напастей обрушивается и на так любимую нами малину. В последние годы усилилась вредоносность пурпуровой пятнистости. В основном страдают стебли малины, на которых появляются пурпурные расплывчатые пятна. Затем кора стеблей растрескивается, шелушится. Вредоносность болезни заключается в массовом отмирании почек и стеблей малины, снижении урожая.

Сотни видов насекомых и возбудителей болезней угрожают нашим садам и огородам. Чтобы бороться с ними, нужны профессиональные знания и опыт. Специалисты отдела карантина и защиты растений федерального государственного бюджетного учреждения «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» предлагают квалифицированную помощь в идентификации вредителей и возбудителей заболеваний, а также рекомендации по борьбе с ними.

Виктория ЛАПТЕВА

Федеральное государственное бюджетное учреждение «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»:
196158, Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15.
Тел. (812) 373-51-43 (с 9.00 до 17.00;
время обеда — с 12.30 до 13.00).

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Лужские консервы – как вино: чем больше срок, тем вкуснее!



ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД — постоянный участник фестивалей продуктов питания «Вкусноград». Интерактивный формат фестиваля позволяет представителям предприятия напрямую общаться с покупателями. Такой формат общения помогает получить необходимую для предприятия информацию. Это помогает удовлетворять спрос и предвосхищать пожелания потребителей.

На фестивале «ВКУСНОГРАД» опытные хозяйки не раз нахваливали потребительские свойства лужских консервов, особенно отметили удобство их транспортировки и хранение при плюсовых температурах долгое время (до четырех лет и без холодильника!). Оценили потребители и разнообразие ассортимента, а также приемлемые цены. Выбор такой большой, что каждый найдет в ассортименте **Лужского завода** мясные консервы на свой вкус и кошелек.

ВОПРОСЫ К ПРОИЗВОДИТЕЛЮ

Были вопросы и от дотошных покупателей. Ну например:

— Почему на крышке банки мясных консервов Лужского консервного завода информация нанесена специальными чернилами?

Как рассказал главный технолог **ПО «Лужский консервный завод»**, существует два способа нанесения информации на крышку банки. Можно выбить информацию (метод рельефного маркирования) или же напечатать ее черными несмываемыми чернилами. Оба способа полностью исключают возможность фальсификации по принадлежности к конкретной товарной партии.

Напомним, что на крышку банки наносят: число, месяц, год выработки консервов, номер смены, номер предприятия-изготовителя, например, номер **ПО «Лужский консервный завод»** — ЦС1.

Или вот такой вопрос:

— С каким сроком годности лучше брать тушенку: произведенную недавно или простоявшую хотя бы пару месяцев?

— А это кому как нравится, — комментирует главный технолог **ПО «Лужский консерв-**



Ольга Бородина, победительница конкурса рецептов Лужского консервного завода.

ный завод» — Одним из основных процессов, протекающих во время изготовления тушенки, является стерилизация, которая протекает в специализированных автоклавах. Длительная термическая обработка (не менее 1,5 часа) позволяет уничтожить вредные микроорганизмы и в итоге обеспечить длительное хранение продукта — от 2 до 4 лет.

Нельзя не признать, что со временем у мясных консервов изменяются потребительские свойства. Это обусловлено изменениями, протекающими в продукции при термической обработке. В течение первых минут термической обработки мясо теряет до 40% веса за счет выделения сока. И когда мясные консервы только вышли с производства, мясо с жиром находится в бульоне. По прошествии времени часть мясного бульона постепенно проникает в

кусочки мяса, делая их более нежными, сочными и ароматными, а оставшийся мясной бульон желируется. В обоих случаях добросовестный производитель гарантирует высокие вкусовые свойства продукта и неизменную энергетическую и питательную ценность. Поэтому выбор между консервами, только сошедшими с конвейера, или «со стажем» — личный выбор покупателя.

Ну и буквально все покупатели спрашивали в один голос: «Где можно купить продукцию **Лужского завода**?»

Отвечаем: в сети гипермаркетов «Лента», «Ашан»; универсамах «Семья», «Норма», «Перекресток», в сети магазинов «Квартал», «Магнит», «Пятерочка», «Дикси»; в супермаркетах «Лэнд», «Карусель», в сети магазинов «МЕТРО Кэш энд Керри», а также в других магазинах.



Полевая кухня готовится к встрече с потребителями на фестивале «Вкусноград».

ПОБЕДИТЕЛЮ – РЮКЗАК С ТУШЕНКОЙ!

По доброй традиции, **Лужский консервный завод** регулярно объявляет конкурсы рецептов блюд, приготовленных с использованием продукции компании.

Победительницей конкурса на этот раз стала петербурженка **Ольга Бородина**. Жюри покорила ее рассказ про то, как она отмечала свой день рождения. У студентов каждая копейка на счету — в ресторан друзей приглашать накладно, да и зачем, если на дворе отличная погода и можно выехать на пикник. Вот и Ольга решила приготовить всевозможные вкусности из лужской ветчины и паштетов прямо на природе, а на горячее подала сваренную на костре картошечку с лужской тушенкой! Без именинного пирога не обойтись даже на природе. На выручку пришли кулинары компании «Печка-

Пироги», активно сотрудничающие с **Лужским консервным заводом**, который поставляет ягодную начинку для настоящих русских пирогов.

Принимая главный приз — рюкзачок, доверху наполненный мясными консервами, Ольга не забыла поздравить изготовителя с Днем работника пищевой промышленности: «Производство ЛКЗ — настоящая палочка-выручалочка для людей, ведущих активный образ жизни. С лужскими консервами я могу быстро приготовить вкусную и здоровую пищу в любых условиях. Желаю **Лужскому консервному заводу** как можно дольше радовать петербуржцев высококачественной продукцией!»

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ЗНАЙ НАШИХ!

«Шеф Повар» и «Важная птица» покорили Москву

В столице завершилась крупнейшая продовольственная выставка **World Food Moscow – 2011**. За два десятилетия она стала ориентиром на рынке продуктов питания для российских и иностранных производителей. Санкт-Петербург на форуме был представлен ведущими производителями региона.

«ЗОЛОТЫЕ ВОРОТА» НА РЫНОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

В этом году участие в выставке приняли более 1350 поставщиков из 60 стран, что подчеркивает ее высокий международный авторитет.

Петербургская группа компаний «Рубеж» — постоянный участник **World Food Moscow** с 2007 года. В этом году там прошла пятая, юбилейная презентация **ГК «Рубеж»**.

Международные эксперты называют **World Food Moscow** «золотыми воротами», которые открывают перед производителями мировые рынки сбыта: «Ежегодно выставку посещают десятки тысяч представи-

телей оптовых и дистрибьютерских компаний, розничной торговли и ресторанного бизнеса. Здесь изучают предложения российских и иностранных поставщиков, ищут новых партнеров, чтобы расширить ассортимент. Словом, выставка **World Food** — это площадка, на которой заинтересованные стороны строят взаимовыгодные партнерские отношения на ближайшие годы».

За четыре дня интенсивной работы выставки все задачи, поставленные перед собой **Группой компаний «Рубеж»**, были успешно реализованы. Положено начало новым партнерским отношениям, укреплены

сложившиеся деловые связи, проведен мониторинг основных направлений мясной отрасли.

Участие в **World Food Moscow – 2011** позволило в максимально сжатые сроки комплексно продемонстрировать оптовым покупателям и поставщикам конкурентоспособность производимых предприятием продуктов питания.

НАГРАДЫ ЯРКИМ И АКТИВНЫМ

Каждая выставка **World Food** — это не только праздник вкуса и качества, но и стили. Ведь, как известно, встречают всегда по одежке. Именно поэтому каждый участник выставки старается привлечь к себе внимание особенным оформлением стендов. Так, на **World Food Moscow – 2011** за лучшее представление экспозиции среди российских компаний была награждена **Группа компаний «Рубеж»**. Среди национальных экспозиций самым интересным был признан стенд Шриланкийского чайного совета.

ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ ГОДА ПО ВЕРСИИ WORLD FOOD MOSCOW

Группа компаний «Рубеж» традиционно представляет лучшие образцы продукции торговых марок «Важная птица» и «Шеф Повар». За годы участия в выставке собрана целая коллекция наград, медалей и дипломов. В ходе профессиональных дегустаций мясные деликатесы от «Шеф Повара» неоднократно становились призерами престижного конкурса **World Food** — «Лучший продукт года».

Среди лауреатов — сырокопченая колбаса «**Брауншвейгская**», полукопченые колбаски «**Егерские**», великолепные сосиски «**Баварские**» с сыром, пастрома «**Барабек**» — словом, любимые петербуржцами мясные продукты от любимого «**Шеф Повара**».

СЛАГАЕМЫЕ УСПЕХА

Высокие оценки продукции **Группы компаний «Рубеж»** на выставках и конкурсах, таких как **World Food**, «Продэкспо», «Сделано в Санкт-Петербурге», объясняются в первую очередь высоким качеством продукции. «**Шеф Повар**» прекрасно знает, что настоящая колбаса бывает только из мяса. Растительный (соевый) белок не используется принципиально. Ассортимент мясоперерабатывающего предприятия составляют колбасы и копчености, приготовленные в строгом соответствии с ГОСТами. Помимо традиционных рецептов в коллекции **ТМ «Шеф Повар»** представлены и оригинальные вкусы: колбасы с оливками, сыром, фисташками, паприкой, граппой, красным вином. Технологи компании адаптировали лучшие западные образцы к вкусам отечественных потребителей.

Продукция марки «**Шеф Повар**» выпускается на высокотехнологичном оборудовании, на производстве постоянно внедряются передовые технологии, применяются инновационные подходы.



ПРЕМЬЕРА СОВСЕМ СКОРО!

Как удалось узнать корреспонденту «ПК», нынешняя выставка **World Food Moscow – 2011** стала площадкой, где была проведена дегустация пробных партий новых деликатесов от «**Важной птицы**». Подробности в **ГК «Рубеж»** не разглашают, но известно, что, руководствуясь полученными в ходе пилотного запуска данными, технологи предприятия уже приступили к созданию очередного шедевра. «**Важная птица**» обещала проинформировать читателей, когда новинку можно будет пригласить к столу для личного знакомства.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



<http://www.shef-povar.com>



КОРЗИНА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Лучшие соленья и маринады Санкт-Петербурга готовят на **ФАБРИКЕ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ**. Под этим заявлением подписались члены экспертного жюри отраслевого конкурса по качеству «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», входящего в систему городских конкурсов «Сделано в Санкт-Петербурге». В этом году лауреатами конкурса стала великолепная тройка разносолов: огурцы соленые, капуста по-корейски и салат из шампиньонов.



Без забот и хлопот в банке лето круглый год

ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ

Из огромного разнообразия рецептов технологии ООО «Фабрика Домашних Солений» отобрали самые популярные и любимые вкусы. В результате фабричные разносолы ни в чем не уступают домашним соленьям и мариладам. Вся продукция изготавливается из натуральных свежих овощей, без консервантов и красителей.

Многие петербургские хозяйки уже успели по достоинству оценить искусство мастеров **Фабрики Домашних Солений**, а потому давно перестали утруждать себя заготовительными хлопотами. Зачем тратить драгоценное время и силы, если высокотехнологичные технологи ФДС все сделают за вас и даже лучше! Кроме того, вам не нужно освобождать место под кроватью, чтобы выставить там батарею банок с огурцами и помидорами, или искать для этих целей подвальное помещение. Круглый год вы можете покупать любимые соленья в ближайших магазинах.

КАПУСТА – ЭТО ВКУСНО!

Визитной карточкой компании является **капуста по-корейски**, перед которой не устояла даже дегустационная конкурсная комиссия. Интересное сочетание специй и особая технология приготовления превращает обычную белокочанную капусту в настоящий деликатес, от которого разыгрывается аппетит. Капуста

по-корейски выгодно подчеркивает вкус мясных блюд, идеально подходит к любым гарнирам и служит отличной закуской для крепких спиртных напитков, сглаживая при этом воздействие алкоголя на организм.

ПАРИЖСКИЕ ГРИБЫ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

Всегда желанный гость на столе – **салат из маринованных шампиньонов**. Сотни петербуржцев полностью согласны с решением жюри присудить звание лучшего продукта питания Санкт-Петербурга именно этому блюду.

Шампиньоны – идеальный источник клетчатки, который способствует интенсивному пищеварению. По количеству питательных веществ они превосходят помидоры и лук. Больше половины питательных веществ в шампиньонах – это белки. В них также содержится большое количество солей калия и фосфора. Ох, не зря французские монархи почитали их редким лакомством, предназначенным для избранных, и гордо именовали шампиньоны парижскими грибами.

ЯПОНСКИЙ ДЕЛИКАТЕС
ПО ИМЕНИ ЧУКА

Вы, наверное, обратили внимание, что на прилавках появился новый необычный салат от **Фабрики Домашних Солений** с экзотическим названием **чука кайсо**. Салат **чука**

– одно из популярнейших блюд в японских ресторанах, которое благодаря **Фабрике Домашних Солений** вы можете позволить себе в любой день и по очень демократичной цене.

Нежный и необычный вкус **чука кайсо** любим многими гурманами и истинными ценителями японской кухни. Чука используется как самостоятельное блюдо, подается с ореховым соусом, а также используется для приготовления разнообразных роллов и суши. Как и все морские водоросли, чука является природным лекарством – водоросли богаты йодом, кальцием, железом, витаминами А и С, а большой процент содержания клетчатки помогает вывести из организма токсины и шлаки.

СВЕКЛА ПОВЫСИТ
ЗАЩИТНЫЕ ФУНКЦИИ ОРГАНИЗМА

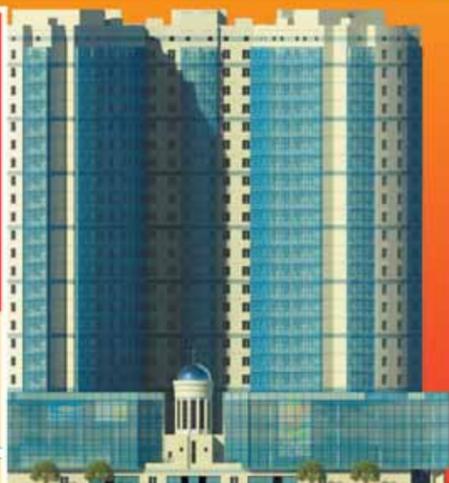
Отец медицины Гиппократ признал свеклу полезной для лечения больных и включал в состав десятков лекарственных прописей. Сегодня ученые полностью подтвердили чудодейственные свойства корнеплода. Так, установлено, что регулярное потребление свеклы повышает защитные функции организма. Свекла активизирует функцию печени, обладает обезболивающим и противовоспалительным действием, понижает артериальное давление. По содержанию железа свекла уступает лишь чесноку, а по содержанию йода занимает второе место после морской капусты. А главное, она практически не теряет полезных свойств после термической обработки.

Попробуйте **свеклу по-корейски от Фабрики Домашних Солений**! С чесночком, перцем и отборными специями она идеально подходит для заправки наваристого борща. Ее можно потушить с картошечкой – просто пальчики оближешь! В качестве салата свекла по-корейски хороша с ржаным хлебом и соленым огурчиком. Словом, это уникальное блюдо просто незаменимо для вашего стола! Как и другие приготовленные со знанием дела разносолы **Фабрики Домашних Солений**.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ДИЕТА 18

МАГАЗИН ВКУСНЫХ ПОКУПОК!

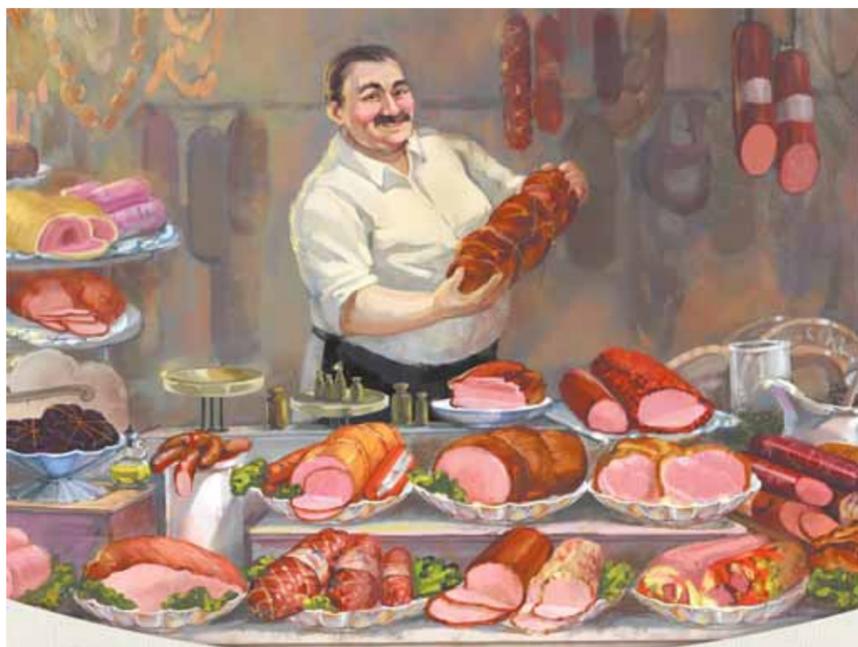


МЫ ОТКРЫЛИСЬ!

Приглашаем за покупками!

5 минут от метро ПИОНЕРСКАЯ

пр. КОРОЛЕВА, 7



Диета продукт

Вкусная колбаса по вкусной цене!

Лучшие колбасы и деликатесы каждый день!

Приглашаем Вас в новый магазин "Диета 18".
Ждем Вас с 9:00 до 23:00 по адресу ул. Королева д.7.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

НАЗВАНИЕ СОСТАВУ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ

Ведь если в названии указан шоколад, значит, зефир должен быть покрыт именно им, а не глазурью, сделанной непонятно из чего. Кстати, некоторые изготовители пишут правду: «зефир глазированный». Но кое-кто продолжает вводить нас с вами в заблуждение.

Вести на чистую воду лукавых кондитеров решила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», которая закупила в сети розничной городской торговли, а затем направила для компетентной оценки в лабораторию ФБУ «Тест—С.—Петербург» 8 образцов глазированного зефира российского производства.

В авторитетной испытательной лаборатории кондитерские изделия оценивались по двум основным показателям: «информация для потребителя» и «идентификация жировой основы глазури».

Результаты испытаний показали, что три образца под названием «Зефир в шоколаде» были покрыты вовсе не шоколадом, а обычной кондитерской глазурью. Это продукция ЗАО «КФ «Нева» (торговая марка «Лянеж»), ООО «Туриба» и кондитерской фабрики «НПК» (торговая марка «Аншантз»).

При этом в составе, отраженном на этикетке, лукавая тройка производителей вовсе не скрывала, что какао-масло, которого в настоящей шоколадной глазури должно быть не менее 12%, они не используют в принципе.

Вроде бы все честно, но нарушение требований ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» налицо. Согласно п. 3.5.1.4 «не допускается давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно природы, идентичности, состава...» Кроме того, нарушена и ст. 10 Закона «О защите прав потребителей», в соответствии с которой изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно

Некоторые изготовители этого изысканного лакомства так завораживают нас красочной упаковкой и заманчивым внешним видом зефира, что мы даже не осознаем, что волшебное название продукта «Зефир в шоколаде» порой так же не соответствует реальности, как и наши мечты о сладкой жизни.

Продавцы зефира выдают глазурь за шоколад



предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора.

БОЛЬШАЯ РАЗНИЦА

Согласитесь, надпись «Зефир в шоколаде» вызывает большее доверия, чем «Зефир глазированный». Этим производители и пользуются: выигрывшее название прочитают все, а до состава доберутся немногие, тем более что мелкий шрифт не всегда можно разобрать без очков или увеличительных линз. Да и внешне кондитерская глазурь ничем не отличается от шоколадной. Но разница все же имеется.

Дело в том, что один только шоколадный аромат заставляет организм вырабатывать секреторный иммуноглобулин типа А, жизненно необходимый нам для защиты организма от грибковых заболеваний и вирусов. Шоколад стимулирует формирование гормона счастья и наслаждения — эндорфина, являющегося мощным психостимулятором.

Содержащиеся в шоколаде кофеин и глюкоза стимулируют работоспособность, но благодаря содержанию магния давление при этом не повышается. Магний поддерживает нормальную работу нервной системы и способствует ритмичной работе сердечной мышцы. Словом, сплошная польза.

ДВЕ ПРИЧИНЫ ОТСУТСТВИЯ КАКАО-МАСЛА

А что же кондитерская глазурь? В ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кон-

дитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» сказано, что это глазурь, состоящая из сахара, какао-продуктов и жира — заменителя масла какао лауринового или нелауринового типа, то есть самого какао-масла там нет и быть не может.

Специалисты испытательной лаборатории ФБУ «Тест—С.—Петербург» отмечают, что у кондитерских глазурей есть несколько преимуществ по сравнению с шоколадными массами и шоколадными глазуриями.

Первое: кондитерские глазури обходятся дешевле, чем дорогостоящее какао-масло. Второе: при производстве изделий с применением кондитерских глазурей лауринового или нелауринового типа минуетесь ключевая стадия производства шоколада — темперирование.

Темперирование — это сложный и длительный процесс, который требует большого опыта и мастерства технологов. Горячую шоколадную массу после интенсивного вымешивания при высоких температурах нужно охладить, но из-за содержания в ней какао-масла делать это приходится в несколько этапов.

Руководитель сектора по определению физико-химических показателей испытательной лаборатории ФБУ «Тест—С.—Петербург» Екатерина Поликтова поясняет, что какао-масло — это полиморфный жир. При охлаждении он кристаллизуется и затвердевает, но в зависимости от условий охлаждения может принимать разные формы. Темперирование необходимо для того, чтобы какао-масло перешло в наиболее стабильную форму. Для этого горячий шоколад сначала охлаждают до 28 °С, а затем снова нагревают до 32 °С. Если хотя бы на одном из этапов темперирования будет нарушена технология, это сразу же отразится на внешнем виде и структуре шоколада. Например, на его поверхности может появиться характерный белый налет. Такая «седина» — результат неправильного темперирования. Причем проявляется «седина» не сразу, а спустя некоторое время. Кроме того, при неправильном охлаждении шоколад может стать крупнозернистым и рассыпчатым. При этом его вкусовые свойства сохраняются, но вот товарный вид будет безнадежно испорчен.

Теперь вы понимаете, почему производителю намного проще использовать заменители какао-масла: дешево и технологически удобно. Но только такую глазурь уже нельзя назвать шоколадом!

ДЕФОРМИРОВАННАЯ «ЭЛЕГИЯ»

Среди образцов, не прошедших испытания, оказался «Зефир с фруктовым джемом в глазури «Элегия», ТМ «Рецепты, проверенные временем» (ООО «Квант», СПб), на упаковке которого не был указан состав глазури. Тем самым изготовитель нарушил требования ГОСТ Р 51074-2003. Кроме того, энергетическая ценность, указанная на этикетке, не соответствовала реальному содержанию углеводов, форма изделий оказалась деформированной, с изломами, консистенция — сухой и слегка затянистой, а поверхность — с «поседением». В итоге образец

получил самую низкую дегустационную оценку — 2,5 балла.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Всем нарушителям «Общественный контроль» предложил привести в соответствие с законодательством информацию для потребителя на упаковках, однако отреагировала на сигнал только ЗАО «Кондитерская фабрика «Нева».

Генеральный директор компании Владислав Горкунов сообщил «Общественному контролю», что «возникшая ситуация связана с переходом фабрики с шоколадной глазури на кондитерскую по причине колоссального удорожания какао-продуктов» и заверил, что через три месяца с зефира слово «шоколад» исчезнет — необходимо время для изготовления новой упаковки.

Что ж, поверим на слово, а затем еще раз проверим...

КТО ЖЕ «В ШОКОЛАДЕ»?

Итак, настоящим зефиром в шоколаде оказался лишь зефир «Классический» ТМ «Шармэль» производства ОАО «Ударница», г. Москва. В составе глазури только этого образца было обнаружено какао-масло. Однако все же высшего дегустационного бала удостоился образец от ЗАО «КФ им. Самойловой».

Успешно прошли проверку образцы зефира от ОАО «Невские Берега», ООО «КФ «Финтур» и ЗАО «КФ им. Самойловой». Состав этих образцов полностью соответствовал названию, где слово «шоколадный» не использовалось.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ЗЕФИРА В ГЛАЗУРИ



Наименование продукта	Зефир глазированный «Экстра» «Воздушный поцелуй» ТМ «Самойловские сладости»	Зефир в шоколаде «Классический» «Шармэль»	Зефир «Новый» глазированный	Зефир глазированный	Зефир «Лянеж» сливочный в шоколаде, глазированный, ароматизированный	Зефир в шоколаде	Зефир в шоколаде «En Chanté» ТМ «Аншантз»	Зефир с фруктовым джемом в глазури «Элегия» ТМ «Рецепты, проверенные временем» в шоколаде
Производитель	ЗАО «КФ им. К. Самойловой» («Красный Октябрь»), СПб	ОАО «Ударница», Москва	ОАО «Невские Берега», СПб под контролем ООО «Смолинский хлебозавод»	ООО «КФ «Финтур», Лен. обл.	ЗАО «КФ «Нева», СПб	ООО «Туриба», СПб	Кондитерская фабрика «НПК», Ленинградская обл.	Кондитерское производство ООО «Квант», СПб
Дата изготовления	22.08.2011	21.07.2011	09.09.2011	31.08.2011	29.08.2011	09.08.2011	19.08.2011	15.07.2011
Срок годности	6 мес.	до 21.01.2012	30 суток	3 мес.	до 29.12.2011	3 мес.	90 суток	90 суток
Цена	72-99	85-51	111-00	59-90	77-90	66-40	67-90	59-90
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«Кондитерский Дом», наб. Макарова, 32	«Интерторг», Измайловский пр., 16/30	«Нетто», ул. Ленсовета, 34	«Интерторг», Измайловский пр., 16/30	«Диски», 12-я Красноармейская ул., 3	«Полушка», Лермонтовский пр., 55
Масса, г	420	250	410	320	450	380	450	400
НД	TU 9128-003-59727039	TU 9128-004-00340670-2003	ГОСТ 6441-96	TU 9128-002-23381424-2003	TU 9128-001-20513888-2008	TU 9128-010-25894777-2006	TU 9128-001-76235378-2006	TU 9128-001-49983184-08
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.5.1.4 (наименование продукта не соответствует его составу)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.5.1.4 (наименование продукта не соответствует его составу)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.5.1.4 (наименование продукта не соответствует его составу)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.5.1.3 (отсутствует дата изготовления), п.3.5.5 (не указан состав кондитерской глазури), п.4.10.1 (энергетическая ценность не соответствует содержанию углеводов)
Вкус и запах	Вкус и запах: выраженные, свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.							
Цвет зефира	Свойственный данному наименованию изделия, равномерный							
Консистенция зефира	Мягкая, легко поддающаяся разламыванию	Мягкая, легко поддающаяся разламыванию	Слегка затянистая, легко поддающаяся разламыванию	Слегка затянистая, легко поддающаяся разламыванию	Мягкая, легко поддающаяся разламыванию	Суховатая, с трудом поддающаяся разламыванию	Мягкая, легко поддающаяся разламыванию	Суховатая, слегка затянистая
Консистенция глазури	-	-	С наличием незначительного количества органолептически ощутимых кристаллов сахара	С наличием незначительного количества органолептически ощутимых кристаллов сахара	С наличием незначительного количества органолептически ощутимых кристаллов сахара	С наличием органолептически ощутимых кристаллов сахара	Неоднородная, с наличием органолептически ощутимых кристаллов сахара	-
Структура	Равномерная, мелкопористая	Равномерная, мелкопористая	Равномерная, мелкопористая	Равномерная, мелкопористая	Равномерная, мелкопористая	Равномерная, мелкопористая	Равномерная, мелкопористая	Равномерная, мелкопористая
Форма	Свойственная данному наименованию изделия, без деформации	Свойственная данному наименованию изделия, без деформации	Свойственная данному наименованию изделия, без деформации	Свойственная данному наименованию изделия, без деформации	Свойственная данному наименованию изделия, без деформации	Свойственная данному наименованию изделия, без деформации	Свойственная данному наименованию изделия, без деформации	Изделия деформированные, с изломами
Поверхность	Блестящая, волнистая	Матовая, волнистая	Блестящая, волнистая	Слегка блестящая, волнистая, с наличием небольшого количества корпусов с доннышка изделий	Слегка блестящая, волнистая	Слегка блестящая, с просвечиванием на выпуклых гранях	Матовая, выпуклые грани затерты	С поседением
Дегустационная оценка (максимальная оценка 5 баллов)	5,0	4,5	4,5	4,5	4,5	3,5	3,0	2,5
Идентификация жировой основы	Жировая фаза продукта содержит смесь модифицированных растительных масел с масс. долей лауриновой кислоты 0,5% (заменитель какао-масла лауринового типа)	Жировая фаза продукта содержит масло какао с добавлением смеси растительных жиров (типа эквивалента масла какао)	Жировая фаза продукта содержит смесь модифицированных растительных масел с масс. долей лауриновой кислоты 50,3% (заменитель какао-масла лауринового типа)	Жировая фаза продукта содержит смесь модифицированных растительных масел с масс. долей лауриновой кислоты 52,1% (заменитель какао-масла лауринового типа)	Жировая фаза продукта содержит смесь модифицированных растительных масел с масс. долей лауриновой кислоты 0,2% (заменитель какао-масла лауринового типа)	Жировая фаза продукта содержит смесь модифицированных растительных масел с масс. долей лауриновой кислоты 51,3% (заменитель какао-масла лауринового типа)	Жировая фаза продукта содержит смесь модифицированных растительных масел с масс. долей лауриновой кислоты 51,3% (заменитель какао-масла лауринового типа)	Жировая фаза продукта содержит смесь модифицированных растительных масел с масс. долей лауриновой кислоты 52,4% (заменитель какао-масла лауринового типа)
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.



На фестивале яблоку негде упасть.



Любимые продукты.

«Вкусноград»



Счастливая монета «Вкуснограда», отчеканенная Олегом Сергеевым.



Конкурс детского рисунка.

24 сентября во Фрунзенском районе прошел XII Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «Вкусноград». Праздник вкуса, качества и низких цен собрал на площади перед торговым комплексом «Старт» на Бухарестской, 89, около десяти тысяч горожан.

ПРОДУКТЫ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ

В торжественном открытии фестиваля «Вкусноград» принял участие депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга, председатель постоянной комиссии по здравоохранению и экологии администрации Фрунзенского района Санкт-Петербурга, детский врач **Олег Сергеев**.

«Вкусноград» — замечательный праздник, который собрал лучших представителей пищевой промышленности Санкт-Петербурга, — поделился впечатлениями в беседе с корреспондентом «ПК» Олег Елизарович. — Он дает горожанам уникальную возможность ближе познакомиться с производителями качественной продукции. Все продовольственные товары, прежде чем попасть сюда, прошли строгий отбор по качеству и, что особенно радует, реализуются по отпусковым ценам».

СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Олег Сергеев выразил надежду, что торговые марки, представленные на фестивале, будут как можно шире представлены в торговых сетях Северной столицы. Ведь качественные продукты питания — это основа здоровья нации. Депутат рассказал, что сегодня в Законодательном собрании СПб готовится законопроект «О контроле качества». Он предполагает увеличить количество лабораторий, где будут проводиться испытания продукции, также в нем будут прописаны функции общественных организаций, которые уполномочат проводить контроль качества выпускаемых товаров. **Олег Сергеев** отметил, что опыт Санкт-Петербургской общественной организации

«Фестиваль «Вкусноград» во Фрунзенском районе прошел при поддержке **Олега СЕРГЕЕВА**, депутата Законодательного собрания Санкт-Петербурга, председателя постоянной комиссии по здравоохранению и экологии администрации Фрунзенского района Санкт-Петербурга; Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»; ассоциации «Чистый город»; ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга»; комиссии по вопросам аграрно-промышленного комплекса при политсовете СПб РО ВПП «Единая Россия».

потребителей «Общественный контроль» будет взят за основу.

Председатель комиссии по вопросам агропромышленного комплекса при политсовете СПб РО ВПП «Единая Россия» **Алексей Гурьев**, выступая на открытии фестиваля, отметил его социальную значимость, назвав организаторов «Вкуснограда» в числе первых исполнителей Доктрины продовольственной безопасности страны в Санкт-Петербурге.

СЛОВО — УЧАСТНИКАМ

Сергей Копылов, коммерческий директор ООО «Консервпром»: «На фестивале принцип «попробовал — понравилось — купил» работает безотказно. Многие потребители перестали доверять нынешней тушенке, и убедить их, что и сегодня существуют добросовестные предприятия, выпускающие качественную мясную продукцию, очень сложно. Дегустация просто спасает ситуацию! Наша тушенка премиум-класса «Северная звезда» расходуется

мгновенно, уже вторую машину консервов подвозим».

Евгений Цветков, начальник отдела сбыта ЗАО «Петроспирт»: «Такое количество подготовленных покупателей можно увидеть только на «Вкуснограде». Организация фестиваля выше всех похвал. Продажи идут отлично, наши минеральные воды пользуются спросом. И «Вкусноград» только способствует продвижению продукции благодаря грамотной подаче информации».

СЛОВО — ПОКУПАТЕЛЯМ

Настроение гостей фестиваля в полной мере отразила ученица 5 «Б» школы № 295 **Вика Наумова**, чье стихотворение было признано лучшим на поэтическом конкурсе «Вкусноград»:

Вкусноград! Вкусноград!
Фрунзенский район вам рад!
Потому что Петербург
Всем продуктам верный друг!
Спасибо Вам от всей души!
Вы — большие молодцы!



Выбирай домашние соленья на любой вкус!



«Вкусноград» дарит песни и улыбки!



Пробуй и покупай!



Встречайте супермолоко от «Приневского»!



Фестиваль «ВКУСНОГРАД» торжественно открыли (справа налево): **Олег Сергеев**, депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга; **Алексей Гурьев**, председатель комиссии по вопросам АПК при политсовете СПб РО ВПП «Единая Россия»; **Всеволод Вишневецкий**, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».



Вот он — победитель одного из многочисленных конкурсов фестиваля!

Накормил Купчино



Ансамбль «Раин Колабаши».



«Вкусноград» накормит весь город рад!

ОТ СЕРДЦА К СЕРДЦУ

Фестиваль «Вкусноград» стал не только центром пропаганды качественных продуктов питания, здорового образа жизни, но и местом, где простые петербуржцы могут стать участниками благотворительной деятельности.

Так, сентябрьские фестивали прошли под знаком благотворительной акции милосердия «От сердца к сердцу» совместно с благотворительным фондом «Алеша» в рамках благотворительного общественного проекта «Молодежная волна».

Цели акции: сбор денежных средств для 14-летнего **Валеры Коробова**, который с трех лет болен диабетом. Живет только с

мамой. Мечтает стать врачом. Сегодня для того, чтобы просто жить, мальчику необходимо 6–8 уколов инсулина в день.

Для избавления Валеры от мучительных ежедневных уколов ему необходима инсулиновая помпа, которая стоит 100 тыс. рублей. За время проведения двух последних фестивалей «Вкусноград» (3 и 24 сентября) волонтеры совместно с организаторами фестиваля «Вкусноград» смогли собрать 16 500 рублей, которые уже перечислены на счет **Валеры Коробова**. Увы, этих средств недостаточно. Если вам безразлична судьба подростка, вы можете ему помочь. Подробная информация на сайте www.aleshafond.ru.

Римма ВИКУЛИНА

Благодарим участников XII Санкт-Петербургского фестиваля продуктов питания «Вкусноград»:

- ПО «Лужский консервный завод»
- ЗАО «Балтийский Берег»
- ООО «Ориим Трэйд»
- ЗАО «Великолукский мясокомбинат»
- ЗАО «Петроспирт»
- ООО «Фабрика домашних солений»
- ООО «Пискаревский молзавод»
- ЗАО «Племенной завод «Приневское»
- ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»
- ООО «Консервпром»
- ООО «Концерн «Пять Звезд»
- ООО «Кондитерская фабрика «Лакомка»
- ООО «АгроВест»
- ООО «Пироговый Дворик»
- ООО «Север-Метрополь»
- ГК «Адепт»



Кому-то крупно повезло!



Они реализуют Доктрину продовольственной безопасности.

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Нарушения выявлены на всех рынках города

УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГУ ПРОВЕЛО ВНЕПЛАНОВУЮ ПРОВЕРКУ РОЗНИЧНЫХ РЫНКОВ

На территории Санкт-Петербурга эксплуатируются 22 розничных рынка, в т. ч. 16 сельскохозяйственных, 1 продовольственный, 3 вещевых, 2 универсальных. Проведены контрольно-надзорные мероприятия на 21 рынке, проверено 559 торговых мест. Нарушения выявлены на всех рынках. Привлечены к административной ответственности 286 должностных и 8 юридических лиц на общую сумму 648 050 рублей.

ООО «Петродворцовое оптово-розничное объединение» («ПОРО»), СПб, г. Ломоносов, ул. Рубакина, д. 16:

- несвоевременное проведение косметического ремонта;
- несвоевременное прохождение медицинских обследований;
- отсутствие документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов;
- несоблюдение условий хранения и реализации плодоовощной продукции;
- отсутствие санитарной одежды;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- несоблюдение требований к оформлению ценников.

ООО «Петродворцовое оптово-розничное объединение» («ПОРО»), СПб, г. Петродворец, Торговая пл., д. 8:

- несвоевременное проведение косметического ремонта;
- несвоевременное прохождение медицинских обследований;
- отсутствие документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов;
- несоблюдение условий хранения и реализации плодоовощной продукции;
- отсутствие санитарной одежды;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- несоблюдение требований к оформлению ценников.

ООО «ЭСТ», СПб, бульвар Новаторов, д. 71:

- несвоевременное проведение косметического ремонта;
- неточное внесение записей в реестр продавцов.

ООО «Бизнес-клуб «Юнона», СПб, пр. Марш. Казакова, д. 35:

- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- незаконное использование товарного знака;
- отсутствие условий для мытья контейнеров для сбора мусора.

ООО «Красное», СПб, Красное Село, ул. Масальского, д. 4:

- использование мест, не предусмотренных схемой их размещения;

- несвоевременное прохождение медицинских обследований;
- отсутствие документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов;
- несоблюдение условий хранения и реализации плодоовощной продукции;
- отсутствие санитарной одежды;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- незаконное использование товарного знака;
- несоблюдение требований к оформлению ценников.

ПО «Нарвский рынок», пр. Стачек, д. 54:

- неточное внесение записей в реестр продавцов;
- несвоевременное прохождение медицинских обследований;
- отсутствие документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов;
- несоблюдение условий хранения и реализации плодоовощной продукции;
- отсутствие санитарной одежды;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- незаконное использование товарного знака;
- несоблюдение требований к оформлению ценников.

ПО «Нарвский рынок», пр. Народного Ополчения, д. 62:

- несвоевременное прохождение медицинских обследований;
- отсутствие документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов;
- несоблюдение условий хранения и реализации плодоовощной продукции;
- отсутствие санитарной одежды;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- незаконное использование товарного знака;
- несоблюдение требований к оформлению ценников.

ООО «Приморский сельскохозяйственный рынок»:

- отсутствие записей в реестре продавцов;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- неудовлетворительное содержание торговых мест, некачественное проведение уборки с последующей дезинфекцией оборудования, инвентаря (наличие изношенного покрытия торгового прилавка, холодильников для хранения скоропортящейся продукции);
- отсутствие документов, подтверждающих

- качество и безопасность реализуемой продукции;
- нарушение условий хранения скоропортящейся продукции;
- нарушение условий хранения продукции;
- некачественное проведение генеральной уборки с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря;
- отсутствие моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке;
- отсутствие санитарной одежды;
- отсутствие личных медицинских книжек.

ООО «Сытный рынок», Сытинская ул., д. 3/5:

- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- несоблюдение требований к оформлению ценников;
- неудовлетворительное содержание торговых мест, некачественное проведение уборки с последующей дезинфекцией оборудования, инвентаря (наличие изношенного покрытия торгового прилавка, холодильников для хранения скоропортящейся продукции);
- отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность реализуемой продукции;
- нарушение условий хранения скоропортящейся продукции;
- нарушение условий хранения продукции;
- некачественное проведение генеральной уборки с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря;
- отсутствие моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке;
- отсутствие санитарной одежды;
- отсутствие личных медицинских книжек.

ЗАО «Агропартнер», пр. Обуховской Обороны, д. 75а:

- неудовлетворительное санитарно-техническое состояние производственного помещения (загрузочный тамбур) перед холодильными камерами;
- несвоевременное проведение косметического ремонта;
- неточное внесение записей в реестр договоров о предоставлении торговых мест;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- несоблюдение требований к оформлению ценников;
- отсутствие книги отзывов и предложений;
- несвоевременное прохождение медицинских обследований;
- отсутствие подтоварных стеллажей;
- нарушение условий хранения продукции;
- процент размещения торговых мест по про-

даже товаров товаропроизводителям составляет менее 50%.

ЗАО «Полюстровский рынок потребительской кооперации», ул. Коммуны, д. 59:

- несвоевременное проведение косметического ремонта;
- неточное внесение записей в реестр договоров о предоставлении торговых мест;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- несоблюдение требований к оформлению ценников;
- отсутствие книги отзывов и предложений;
- несвоевременное прохождение медицинских обследований;
- отсутствие подтоварных стеллажей;
- нарушение условий хранения продукции.

ЗАО «Рынок Правобережный», ул. Дыбенко, д. 16:

- несвоевременное проведение косметического ремонта;
- допускается размещение торговых мест, не предусмотренных схемой их размещения;
- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы;
- несоблюдение требований к оформлению ценников;
- отсутствие книги отзывов и предложений;
- несвоевременное прохождение медицинских обследований;
- отсутствие подтоварных стеллажей;
- нарушение условий хранения продукции.

ООО «Василеостровский рынок», Большой пр. В.О., д. 16/14:

- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством.

ООО «Кузнечный рынок», Кузнечный пер., д. 3:

- отсутствие информации о товаре, установленной законодательством;
- не в полном объеме предъявлены товарно-сопроводительные документы;
- неполное ведение и несвоевременное внесение изменений в реестр продавцов и договоров о предоставлении торговых мест.

Сенный рынок ООО «КЦ Питер», Московский пр., д. 4а:

- несоблюдение согласованной схемы размещения торговых мест;
- неполное ведение и несвоевременное внесение изменений в реестр продавцов и договоров

о предоставлении торговых мест;

- не доведена до сведения покупателей необходимая и достоверная информация о товарах;
- не в полном объеме предъявлены товарно-сопроводительные документы.

Троицкий рынок, ООО «КЦ Питер», наб. реки Фонтанки, д. 130а:

- несвоевременное проведение текущей уборки.
- ООО «Царскосельский рынок», г. Пушкин, ул. Московская, д. 25:**
- нарушение условий хранения продуктов;
 - отсутствие термометров в холодильном оборудовании;
 - несвоевременное проведение текущей уборки;
 - отсутствие уборочного и торгового инвентаря;
 - непроведение дезинсекционных работ.

ЗАО «ЭВК» рынок «Северный», Северный пр., д. 51:

- непроведение обработки (мытья и дезинфекции) контейнеров для сбора мусора;
- неудовлетворительное санитарное содержание секций;
- несвоевременное проведение косметического ремонта;
- нарушение условий реализации продуктов;
- отсутствие личных медицинских книжек;
- отсутствие информации о предприятии, режиме его работы.

Рынок «Гражданский» — СПб ГУ «Центр контроля качества товаров, продукции, работ и услуг» (ул. Руставели, д. 45):

- несоблюдение требований к оформлению ценников;
- отсутствие книги жалоб и предложений на торговых местах.

Рынок ЗАО «Полюстровский рынок потребительской кооперации», Полюстровский пр., д. 45:

- неудовлетворительное санитарное содержание торговых мест;
- нарушение условий хранения продуктов;
- отсутствие книги жалоб и предложений на торговых местах;
- неудовлетворительное санитарное содержание холодильного оборудования;
- отсутствие специально выделенного места для хранения уборочного инвентаря;
- несвоевременная уборка контейнерной площадки.

Из отобранных проб пищевых продуктов 17,5% проб не соответствовали по микробиологическим показателям: кулинарные изделия, сыр на ООО «Кузнечный рынок»; кулинарные изделия, специи, творог, рыбные изделия, мясо на ООО «Сытный рынок». Забракованы и изъяты из оборота 14 партий пищевой продукции, объемом 44 кг (ООО «ЭСТ», СПб, бульвар Новаторов; ПО «Нарвский рынок»; ООО «Сытный рынок»).

Начальник отдела надзора за питанием населения
Г. А. Дмитриева

ЗАПАСЫ НА ЗИМУ

Вкладывайте деньги в... тушенку!

Причин подорожания мяса множество: это и отсутствие импортзамещения, и непрекращающийся рост цен на энергоносители, и недобросовестность импортеров-перекупщиков, желающих иметь чуть ли не 200% прибыли. Еще один серьезный фактор — последствия мирового финансового кризиса, вторую волну которого финансисты предсказывают уже в конце нынешнего года и развивающийся на этом фоне мировой продовольственный кризис. И либо нам всем надо отказываться от мяса — становиться вегетарианцами, либо запасать мясо впрок.

МЯСО МЯСУ В ЗАПАСЕ — РОЗНЬ

Учитывая тревожные экономические прогнозы, некоторые потребители уже начали затариваться... тушенкой. Это — старый и проверенный не одним поколением россиян способ выжить в кризисный период.

Конечно, кто-то скажет, что можно заморозить мясо. Но...

Во-первых, морозилки не безразмерны, в среднем в них поместится 10 кг мяса и не останется места для чего-либо другого.

Во-вторых, вкусовые качества и пищевая ценность мяса при длительном хранении в замороженном виде ухудшаются. И не дай бог, выключат электричество — все вложения пойдут в мусорное ведро.

В-третьих, бытовые холодильники не предназначены для очень длительного хранения продуктов: эксперты не рекомендуют хранить замороженное мясо в домашних холодильниках больше полугода. По истечении этого срока его лучше «скормить Тузику».



Цены на мясо растут угрожающими темпами. За год по разным регионам России они увеличились от 20 до 39%. И, по прогнозам экспертов, эта тенденция сохранится.

Вывод прост: экономически выгодно покупать мясные консервы — давно знакомую и любимую тушенку.

БЕСПРОИГРЫШНЫЙ ВКЛАД — «СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА»

Подчеркнем, что вкладывать средства стоит только в настоящие мясные, а не соевые консервы. Качественные мясные консервы по пищевой и энергетической ценности ничем не уступают свежему мясу. При этом они хранятся без холодильника при любых температурных условиях в течение 3–4, а то и 5 лет! Именно поэтому многие петербуржцы уже правильно подсчитали, что лучшим решением вопроса продовольственной инфляции станет вложение средств в пару ящиков тушенки премиум-класса «Северная звезда» производства питерского ООО «Консервпром»: один ящик — 12 килограммов мяса.

ЗНАЮ, ЗА ЧТО ПЛАЧУ

Мясные консервы премиум-сегмента торговой марки «Северная звезда» появились на рынке Санкт-Петербурга всего около полугода назад, но успели завоевать популярность у покупателей. «Народ стал разбираться в тушенке, выборочно подходить к покупке, — говорит коммерческий директор ООО «Консервпром» Сергей КОПЫЛОВ. — Все прекрасно понимают, что есть дешевая тушенка, а есть по-настоящему качественный продукт, но по более высокой цене. Главная задача любого

мясоперерабатывающего предприятия — обеспечить выпуск консервов стабильного качества. Покупатель, попробовав качественный продукт, в дальнейшем будет выбирать именно его, невзирая на цену, так как понимает, за что платит».

«СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА» СВЕТИТ ВЫГОДОЙ

Мясным консервам до сих пор нет альтернативы в походных и дачных условиях. Качественная тушенка пользуется неизменным спросом в сезон дачных работ, которые не прекращаются и осенью.

Сбор урожая, его засолка, консервирование требуют немало времени, а сезон отпусков уже позади. Поэтому нужно с максимальной пользой использовать короткие выходные.

На счету рачительных хозяев каждая минута, поэтому на приготовление пищи времени просто не остается. Но, как говорится, работа работой, а обед — по расписанию. И желательнее, чтобы он был горячим, сытным и вкусным.

Вот тут-то дачникам не обойтись без баночки тушенки «Северная звезда». Эти мясные консервы производятся из крупнокускового натурального мяса. Отборная говядина поставляется преимущественно из Латинской Америки — «страны стейков», качество которых ценится во всем мире. Свинина беконных пород поступает на производство от отечественных производителей.



Элитное сырье, современные технологии, гостевские рецептуры, жесткий контроль качества и профессионализм работников ООО «Консервпром» — все это позволяет выпускать высококачественную тушенку. Бывалые дачники уже знают: при покупке мясных консервов «Северная звезда» им светит большая выгода!

Подготовила Нелли МЕЛЬНИК

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

ВКУС НАШИХ ПОБЕД

ВМЕСТЕ С ЛЮБИМОЙ КОМАНДОЙ!

МОРЕПРОДУКТЫ

БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ

КРАСНАЯ РЫБА продлевает жизнь

Кто из нас не прочь полакомиться деликатесной рыбкой лососевых пород?! Нежные, полупрозрачные, красного или красно-розового цвета ломтики семги, форели, горбуши, кеты дарят истинное наслаждение ценителям красной рыбы. Выловленная на Дальнем Востоке, а также в Баренцевом и Белом морях, она путешествует по всей стране. В Петербурге ее переработкой занимается один из лидеров рыбной отрасли Северо-Западного региона России — компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Первоначально красной рыбой было принято называть только осетровых рыб, обитающих на Каспии, — белугу, стерлядь, севрюгу, осетра. И это несмотря на то что цвет их мяса скорее желтого цвета. Специалисты по этимологии объясняют это тем, что в старину слово «красный» не воспринималось дословно, а означало нечто красивое, ценное. Кстати, охотники наиболее ценную добычу также называли красным зверем.

И все-таки со временем определение «красная рыба» стало относиться именно к лососевым породам рыб. Они водятся в холодных водах, поэтому содержат большое количество жиров, необходимых для жизнеобеспечения в суровых условиях.

Эксперимент с участием более 600 добровольцев показал, что вещества, содержащиеся в этой рыбе, действуют на продолжительность жизни клеток организма. Оказалось, что жирные кислоты омега-3 и омега-6, которые в большом количестве содержатся в лососе,

препятствуют укорачиванию концевых участков хромосом, теломеров, замедляя тем самым старение организма. Жирные кислоты положительно действуют и на клетки головного мозга, помогая предотвратить развитие проблем с памятью и вниманием, вызванных возрастом или болезнью.

Поскольку сам организм не воспроизводит незаменимые жирные ненасыщенные кислоты, мы должны получать их извне — в первую очередь из красной рыбы.

Эксперты компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предупреждают: поймать качественного «красного зверя» на прилавках магазинов не так-то просто. Поэтому лучше иметь дело с профессионалами, которые гарантируют высокое качество исходного сырья, владеют технологиями и контролируют производственный процесс на каждом его этапе. Это залог того, что вы не только насладитесь вкусом деликатесной продукции, но и принесете пользу своему здоровью!

Римма ВИКУЛИНА

ГАСТРОНОМЧИК

У Оксаны Сергеевны Щербиной сыр также почетный гость на столе. Не случайно именно Оксана стала победительницей конкурса на лучший рецепт блюда из сыра торговой марки «Тысяча Озёр», объявленный компанией «Невские сыры» в начале осени.

Радужная хозяйка и отменный кулинар, она всегда рада попотчевать родных и близких всевозможными сырными изысками. По ее мнению, сыр, и только сыр «Тысяча Озёр», может придать любому блюду пикантность и оригинальность, превратив самое заурядное блюдо в изысканное кушанье.

Оксана с детства уяснила, что путь к сердцу мужчины лежит через желудок. Ее личной практикой доказано, что нет ни одного представителя сильного пола, который устоял бы перед карпом под сырным соусом или отказался от сырного омлета с сельдереем. «Иногда мне кажется, что мой любимый человек больше любит мою стряпню, чем меня саму, — смеется молодая женщина. — Уж я его избаловала!»

РОМАНТИКА СЫРА «ТЫСЯЧА ОЗЁР»

— Я просто обожаю сыр, — продолжает рассказ Оксана. — А вот мой избранник относился к нему с прохладцей. Оказывается, он просто не знал, что такое настоящий сыр! Как и многие мужчины, он абсолютно ничего не понимает в выборе правильных продуктов. Ведется либо на рекламу, либо ориентируется на цену. Увы, ни то ни другое сегодня потребителю не советчик. Все проверяется только на практике. Мне и самой тяжело приходилось при выборе сыра. Ведь в зависимости от блюда требуются его разные вкусовые характеристики. Иногда мне приходилось отка-

Любое блюдо «заиграет» с сыром «Тысяча Озёр»

«Силён, горячит и питателен» — такую характеристику дал сыру знаменитый врач Древней Греции Гиппократ еще в IV веке до н. э. Силён, потому что придает силы; питателен, потому что вбирает в себя абсолютно все самые полезные составляющие молока и, что главное, содержит их в концентрированном виде; горячит, потому что жирен. Именно по рекомендации отца медицины сыру было отведено значительное место в книге «Домоводство античных греков». А в диете олимпийских атлетов этот молочный продукт стоял в числе первых.

зывать от задумки, потому что главный ингредиент — сыр — не отвечал необходимым характеристикам. И я очень благодарна компании «Невские сыры», которая выпускает замечательный сыр «Тысяча Озёр». Это настоящая классика вкуса и неоспоримая польза для здоровья (ведь он делается из отборного экологически чистого молока, получаемого на островных фермах, где созданы идеальные условия для коров). Именно сыр «Тысяча Озёр» добавил романтизма нашим отношениям. И сегодня без него не проходит ни один день нашей совместной жизни!

НА ЗИМНИЕ КАНИКУЛЫ — В СТРАНУ «ТЫСЯЧИ ОЗЁР»

Компания «Невские сыры» желает каждому петербуржцу, чтобы жизнь была «как сыр в масле». Именно поэтому в ноябре стартует новая акция с сыром и маслом «Тысяча Озёр». Купив с 15 ноября по 15 января сыр или



Оксана Щербина с призом за победу в конкурсе

масло торговой марки «Тысяча Озёр» с эмблемой акции, вы получаете возможность стать обладателем одного из множества главных призов: поездки в Финляндию с проживанием в коттеджном посёлке Saarilandia. Все подробности на сайте www.1000ozer.com.

Олеся ПЕТРЕНКО

Тысяча Озёр®
свежесть финского утра

Отдыхай в коттеджном поселке Saarilandia В ФИНЛЯНДИИ

С 15 ноября 2011 г. до 15 января 2012 г. покупайте масло и сыр «Тысяча Озёр» с эмблемой акции и получайте новогодние призы!
Подробности на сайте: www.1000ozer.com

SAARILANDIA

Лав
Продукты

«Лав Продукты»
Солнце
на вашем
столе!

Выбирайте лучшее
с «Лав Продукты»!

КРЕСТЬЯНСКОЕ
ГОСТ Р
62100-2003

МАСЛО
СЛАБОСОЛОННОЕ
ТРИМАСЛО

МАСЛО
СЛАБОСОЛОННОЕ
СЛАБОСОЛОННОЕ

КРЕСТЬЯНСКОЕ
МАСЛО
БЕЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК

СЛАБОСОЛОННОЕ
МАСЛО
БЕЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК

141402, Московская обл., с. Химки, Ваулинское шоссе, д. 9, стр. А. Тел: +7(495)782-51-97, тел./факс: +7(495)787-44-76, lav-product.ru, e-mail: lavproduct@mail.ru

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

Robin Bobin

готовые блюда • супы
салаты • выпечка

Попробуйте наши салаты, супы, выпечку,
готовые блюда, оцените их высокое качество и
по-настоящему домашний вкус. Составляйте
меню на каждый день для себя и своей семьи.

640 22 40

искусство кулинарии

www.robinbobin.com

готовое блюдо

готовое блюдо

готовое блюдо

только разогреть

КОНДИТЕРСКАЯ

ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ СЛАДКОЕ?

Кондитерская фабрика «Финтур» из Ленинградской области предлагает сделать выбор в пользу сладостей, которые в разумных количествах не только не навредят вашему организму, но и принесут ощутимую пользу!

Кондитерская фабрика «Финтур», основанная в 2003 году, является лидером Северо-Западного региона по производству полезных лакомств для самых взыскательных сладкоежек. На протяжении восьми лет высокотехнологичное, динамично развивающееся и постоянно совершенствующееся производство фабрики специализируется на выпуске нежнейшего суфле, сухофруктов в шоколаде и воздушного зефира. Свою задачу «Финтур» видит в производстве продукции высокого качества, которая приносит удовольствие и пользу покупателю, превращая будни в праздник.

ПОЛЬЗА «ЛЕГКОГО ВЕТЕРКА»

Одной из самых полезных и самых нежных сладостей считается зефир. В дословном переводе слово «зефир» означает «легкий ветерок». Те, кто пробовал этот продукт, вспоминают о зефире как о воздушном лакомстве, тающем во рту.

Из широчайшего разнообразия сладких продуктов диетологи не без оснований рекомендуют зефир людям, которые ведут здоровый образ жизни и заботятся о своей внешности. Этот продукт богат углеводами, дающими энергию для активной жизни и тренировок, а если учесть, что в 100 граммах зефира сравнительно немного калорий – около 300 и что в нем совсем нет жиров, то он становится насто-



Сладости в умеренном количестве приносят нам удовольствие и даже пользу. Ведь они являются источником дополнительной энергии. А содержащиеся в них углеводы обеспечивают нормальную деятельность печени, обладают белковосберегающей способностью и тесно связаны с обменом жиров.

Легкие сладости — источник радости

ящей палочкой-выручалочкой для сластен, не желающих поправиться. При этом в зефире много железа, дефицит которого нередко наблюдается у женщин. Не стоит забывать и о фосфоре, который тоже присутствует в зефире.

ПЕКТИН СНИЗИТ ХОЛЕСТЕРИН

Но наиболее полезным компонентом, входящим в состав зефира, является пектин. Это вещество обладает уникальным свойством связывать и выводить из организма соли тяжелых металлов, радионуклиды. Пектин снижает уровень холестерина в крови, обладает противовирусным и противоязвенным действием. Именно из-за способности выводить тяжелые металлы врачи включают пектин в рацион питания людей, подвергшихся облучению либо работающих на вредном производстве. А с учетом нынешнего состояния экологии в городах такое свойство пектина необходимо и нам.

Другие ингредиенты, используемые для приготовления зефира, не менее полезны для нашего здоровья. Фруктово-ягодное пюре богато витаминами, яичные белки служат строительным материалом для мышечной ткани, а патока укрепляет иммунитет, способствует концентрации



внимания и в целом улучшает мозговые функции.

Однако далеко не все изготовители сегодня соблюдают традиционные рецептуры зефира. Некоторые из них, стремясь сэкономить, заменяют более дорогое сырье на более дешевое и менее полезное. Потребитель должен научиться разбираться в торговых марках и делать свой выбор в пользу известных и хо-

рошо зарекомендовавших себя изготовителей.

ВАНИЛЬНОЕ НЕБО, СЛИВОЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ...

Кондитерская компания «Финтур» старается учесть вкусы всех сладкоежек. В зависимости от на-

строения вы всегда можете выбрать сладость по душе. Традиционный зефир «С ароматом ванили» подойдет для семейного чаепития.

Если у вас запланирован романтический вечер, то комбинированный бело-розовый зефир «Клубника со сливками» поможет создать неповторимую уютную атмосферу.

Хотется окунуться в жаркое лето – попробуйте нежнейший зефир «Крем-брюле» со вкусом мороженого.

Хотется тепла и нежности – побалуйте себя «Сливочным» зефиром со вкусом взбитых сливок.

Соскучились по ярким и красочным ощущениям – к вашим услугам неподражаемый «Ванильный зефир в шоколадной глазури».

И пусть каждый ваш день будет наполнен радостью и пользой для здоровья!

Полезными сладостями лакомилась Дарья ДЕДОВА

СУПЕРМАРКЕТ

«Кронштадтский» угощает всех



Иногда так хочется попробовать чего-нибудь новенького, вкусенького. Например, аппетитной вареной колбаски или сочных сарделек. Но невольно задумываешься: а вдруг невкусно, вдруг не понравится? А купить – то нужно целый батон или упаковку. Хорошая колбаса нынче стоит недешево. Вот и боишься проглотить.

Но выход все же есть. Ведущие производители продуктов питания регулярно проводят акции, в ходе которых знакомят потребителей с новинками ассортимента или напоминают о полюбившихся хитах продаж.

В октябре Кронштадтский мясоперерабатывающий завод проводит серию дегустаций своей продукции в одной из самых популярных торговых сетей города – гипермаркетах «О'Кей». В течение всего месяца три дня в неделю (четверг, пятница, суббота) вы сможете попробовать и сами оценить качество колбас, сосисок и сарделек от Кронштадтского! Вся продукция берется из общей партии, так что покупатель может быть уверен: если он захочет приобрести понравившуюся колбасу с полки магазина, она ничем не будет отличаться от той, которую он только что продегустировал.

На суд покупателей сети гипермаркетов «О'Кей» будут предложены одни из самых лучших наименований колбасной продукции из ассортимента Кронштадтского завода:

• Колбаса варено-копченая «Сервелат» ГОСТ, в защитной среде.

Это предмет особой гордости Кронштадтского завода, пользуется заслуженной популярностью у потребителей. Ее особенный вкус обеспечивается строжайшим отбором сырья (мясо только высшего сорта) и точным соблюдением технологии производства на всех стадиях.

• Колбаса вареная «Докторская Премиум» в оболочке полиамид, 500 г.



Знакомьтесь: перед вами премиальный продукт из сегмента вареных колбас. Особую нежность этой колбасе придает добавление в традиционный свиной и говяжий фарш диетического мяса птицы.

• Сардельки «Телячьи», оболочка кутизин, в защитной среде, 450 г. Вкусный и питательный ужин для всей семьи. Пользуются большим спросом у петербуржцев.

• Сосиски «Сливочные» в вакуумной упаковке, 310 г. Те, кто их пробовал, утверждают, что это продукция высшего сорта, изготовленная в строгом соответствии с ГОСТом. Для производства «Сливочных»

сосисок применяется только свежее, а не замороженное мясо. Их вкус выгодно отличается благодаря тому, что в составе используются настоящие 25-процентные сливки. Сосиски получаются очень нежные, с деликатной консистенцией и натуральным розовым цветом на срезе. Это идеальный продукт для детского питания. **Время проведения дегустаций очень удобное: четверг, пятница – с 16.00 до 20.00; суббота – с 12.00 до 16.00.**

Колбасная продукция, как никакая другая, вызывает порой много вопросов: а из чего она сделана, какие добавки входят в ее со-

став, как определить, качественный ли перед тобой продукт или нет...

На все вопросы о продукции, предложенной к дегустации, смогут ответить приветливые сотрудники Кронштадтского мясоперерабатывающего завода. Также они расскажут об ассортименте, новинках и многом другом.

Впервые свое мнение о вкусе и качестве продукции можно будет высказать в официальной группе Кронштадтского мясоперерабатывающего завода в социальной сети «ВКонтакте». Адрес группы: <http://vkontakte.ru/kolbasi>.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СОЦИАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Спред, популярный продукт экономкласса, представляет собой смесь молочного и растительных жиров. Его можно назвать компромиссом между сливочным маслом и маргарином. Тем не менее этот продукт имеет свой ГОСТ, а также подпадает под регулирование двух технических регламентов: «На молоко и молочную продукцию» и «На масложировую продукцию». Все зависит от соотношения молочного и растительных жиров.

Если спред называется сливочно-растительным, в нем должно быть не менее 50% молочного жира. Растительно-сливочный спред должен содержать в себе молочный жир в диапазоне от 15 до 50%. Ну а растительно-жировой спред вообще может обойтись без молочного жира. Это допускает Технический регламент на масложировую продукцию, ФЗ № 90.

Однако в последнее время на потребительском рынке довольно часто можно встретить подделки под масло и под те же спреды. Поскольку растительные жиры, такие как пальмовое и кокосовое масло, в три-четыре раза дешевле молочного жира, недобросовестные изготовители в погоне за сверхприбылью, занимаются умышленной фальсификацией: при производстве сливочного масла и спредов значительно занижают массу молочного жира и, наоборот, увеличивают долю дешевых тропических жиров, скорее вредных, чем полезных для организма жителей европейской части нашей планеты.

Корова «Из Василькова» оказалась нездорова

СПб ООП «Общественный контроль»: в масле «Из Василькова» (производитель ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново) молочный жир не обнаружен вовсе, а в спреде «365 дней» (по заказу торговой сети «Лента») его экономия достигает почти 20%.

Кто сегодня продолжает обманывать потребителей на масложировом рынке, в очередной раз решила разобраться Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Для этого в магазинах города были закуплены 8 образцов спредов и 1 образец сливочного масла «Из Василькова». Закупочная комиссия просто не могла пройти мимо образца «масла» по подозрительно низкой цене — 33 руб. 80 коп. Образцы для испытаний были доставлены в аккредитованную испытательную лабораторию ФБУ «Тест—С.—Петербург».

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ ИВАНОВА

Как оказалось, интуиция не подвела закупочную комиссию: под видом сливочного масла «Из Василькова» скрывался растительно-жировой спред. Подумать только, изготовитель ООО «Ивмолокопродукт» (г. Иваново) не удосужился использовать при производстве «масла» ни грамма молочного жира!

По словам руководителя сектора по опре-

делению физико-химических показателей испытательной лаборатории ФБУ «Тест—С.—Петербург» **Екатерины Полиектовой**, этот образец — чистый фальсификат. Вкус и запах были не свойственными сливочному маслу. Консистенция масла была недостаточно плотной и пластичной. Поверхность на срезе была матовой, хотя согласно нормативным документам должна быть блестящей либо слабоблестящей.

Кроме того, в протоколе зафиксировано наличие первых признаков окислительной порчи: кислотность жировой фазы продукта была значительно превышена. Это может свидетельствовать о нарушении технологического процесса, использовании изначально некачественного сырья, несоблюдении условий хранения, а также об истечении срока годности продукции. Последний пункт, правда, исключается, так как с момента выпуска масла «Из Василькова» до проведения испытаний прошло всего 11 дней, производитель же гарантирует безопасность продукта в течение 120 суток.

НАРУШИТЕЛЬ-РЕЦИДИВИСТ

Директор по качеству ООО «Ивмолокопродукт» **О. А. Лобанова** в ответ на сигнал «Общественного контроля» объяснила факт фальсификации так: «Возможно, после фасования одного продукта произошло смешивание одного с другим». Прямо чудеса в решет!

В конце письма **О. А. Лобанова** сообщила, что «виновные будут наказаны». Однако «Общественный контроль» уверен: ответ изготовителя — не более чем очередная отписка. Ясно, что наказывать надо не «стрелочника», а руководство предприятия, которое умышленно вводит потребителей в заблуждение, извлекая при этом вполне конкретные дивиденды. Причем фальсификаты от ООО «Ивмолокопродукт» — далеко не редкость на рынке. Ранее «Общественный контроль» выявлял поддельную «сметану» этого изготовителя, в которой также не было обнаружено ни капли молочного жира.

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДОВ



Наименование изделия	Спред растительно-жировой 48% жирности «РАМА ВИТАЛИТИ»	Спред растительно-жировой 60% жирности «Voimix»	Спред растительно-жировой 40% жирности «Бабушкино»	Спред растительно-жировой 55% жирности «Матренкино»	Спред растительно-сливочный 72,5% жирности «Кремлевское»	Спред сливочно-растительный 72,5% жирности «Для бутербродов и выпечки» «365 дней»	Спред растительно-сливочный «Старославянское подворье» 72% жирности	Масло сладкосливочное несоленое «Из Василькова»
Производитель	ООО «Юнилевер-Русь», г. Москва	ЗАО «Лобнинский завод растительных масел», Московская обл.	ООО «Русский промышленник», Ленинградская обл., г. Сланцы	ООО «Петропродукт-Отрадное», Ленинградская обл.	ОАО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Кохмайстер РУС», Московская обл.	ООО «Лакто-Новгород», Новгородская обл.	ООО «Ивмолокопродукт»
Дата изготовления	30.05.2011	29.07.2011	06.07.2011	30.06.2011	26.06.2011	14.08.2011	15.07.2011	07.08.2011
Масса, г	250	400	250	400	150	180	185	200
Цена, руб.	35-90	59-90	19-90	46-50	21-50	26-27	24-90	33-80
Место закупки	«О'Кей», Ленинский пр., 94, корп. 1	«Дикси», Краснопутиловская ул., 12	Сезон, пр. Марш. Жукова, 30	ТД «Интерторг», пр. Марш. Говорова, 14	«Дикси», Краснопутиловская ул., 12	«Лента», наб. Обводного кал., 118, корп. 7, лит. А	«Сапфир», ул. Новостроев, 21/16	Уч-и «Талинский», пр. Ветеранов, 89
Нормативный документ (НД)	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52253-2004
Маркировка	Соответствует требованиям № 90-ФЗ, ГОСТ 52100-2003, ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям № 90-ФЗ, ГОСТ 52100-2003, ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям № 90-ФЗ, ГОСТ 52100-2003, ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям № 90-ФЗ, ГОСТ 52100-2003, ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.3	Соответствует требованиям № 90-ФЗ, ГОСТ 52100-2003, ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям № 90-ФЗ, ГОСТ 52100-2003, ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям № 88-ФЗ с изм. от 22.07.2010 г.
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Сливочный, сладкосливочный или кисломолочный вкус и запах. При использовании пищевых и ароматических добавок — привкус, свойственный внесенным добавкам. Консистенция пластичная, однородная, плотная или мягкая. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками. Допускается наличие отдельных вкраплений добавок.							
Вкус и запах фактически	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Не свойственные для сливочного масла, с наличием первых признаков окислительной порчи
Цвет фактически	Соответствует: светло-желтый, однородный по всей массе	Соответствует: светло-желтый, однородный по всей массе	Соответствует: светло-желтый, однородный по всей массе	Соответствует: светло-желтый, однородный по всей массе	Соответствует: светло-желтый, однородный по всей массе	Соответствует: светло-желтый, однородный по всей массе	Соответствует: светло-желтый, однородный по всей массе	Соответствует: светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция фактически	Пластичная, однородная, плотная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Пластичная, однородная, плотная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Пластичная, однородная, плотная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Пластичная, однородная, плотная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Пластичная, однородная, плотная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Пластичная, однородная, плотная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Пластичная, однородная, плотная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Недостаточно плотная и пластичная, на срезе матовая
Массовая доля жира, %, по НД	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	50,0—79,0
Массовая доля жира, %, фактически	48,00±0,58	60,20±0,42	39,76±0,28	58,21±0,56	72,61±0,70	70,83±0,69	72,57±0,70	58,31±0,41
Массовая доля влаги, %, по НД	—	—	не более 61,0	—	—	—	—	19,5—46,0
Масс. доля влаги, %, фактически	50,94±0,46	37,94±0,46	59,62±0,54	40,91±0,49	26,38±0,42	24,28±0,39	24,55±0,39	38,38±0,35
Кислотность жировой фазы (кислотность маргарина), град. Кеттстофера, по НД	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5
Кислотность жировой фазы (кислотность маргарина), град. Кеттстофера, факт.	1,2±0,2	2,2±0,2	0,7±0,2	0,4±0,2	0,9±0,2	1,3±0,2	0,6±0,2	5,6±0,1
Идентификация жировой основы по НД	—	—	—	—	Масс. доля молочного жира в жировой фазе (15—49,9%)	Масс. доля молочного жира в жировой фазе не менее 50%	Масс. доля молочного жира в жировой фазе 30%	Жир. фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока
Идентификация жировой основы, фактич.	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров (в том числе подсолнечное, пальмовое и кокосовое масла)	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров (в том числе пальмовое и рапсовое масла)	Жировая фаза продукта содержит смесь натуральных и гидрированных растительных жиров (в том числе соевое, пальмовое, кокосовое масла)	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров (в том числе пальмовое и соевое масла)	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров (в том числе пальмовое и кокосовое масла) и молочного жира. Масс. доля жира в жир. фазе (17,1±3,4)%	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров (в том числе пальмовое и кокосовое масла) и молочного жира. Масс. доля жира в жир. фазе (31,5±6,3)%	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров (в том числе пальмовое и кокосовое масла) и молочный жир в следовых количествах	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен.
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует по показателю «маркировка»	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.



«СИСТЕМНЫЙ» ПОДХОД

Следующий фальсификат — спред растительно-сливочный «Старославянское подворье» с массовой долей жира 72% производства ООО «Лакто-Новгород» (г. Старая Русса). На деле он оказался растительно-жировым. На этикетке образца было указано, что жировая доля молочного жира в жировой фазе составляет 30%. Идентификация показала, что молочный жир содержится лишь в следовых количествах.

По словам **Екатерины Полиектовой**, о технологической ошибке в данном случае речь идти не может, однако руководство предприятия считает иначе. Как сообщила «Общественному контролю» заместитель генерального директора ООО «Лакто-Новгород» **Н. Х. Житкова**, по факту фальсификации было проведено служебное расследование. По версии изготовителя, фасовка растительно-сливочного спреда «Старославянское подворье» производилась после фасовки спреда растительно-жирового «Домашнее удовольствие». Поэтому «переходные пачки, возможно, оказались несоответствующими по показателю идентификации жировой основы». «Общественный контроль» заверили, что «конкретно виновные по данному случаю наказаны путем снижения премиальной оплаты труда».

Что ж, если бы ООО «Лакто-Новгород» впервые попало на фальсификации, этим словам еще можно было поверить. Однако, согласно данным мониторинга «Общественного контроля», компания частенько попадает в списки нарушителей ГОСТов. К сожалению, это не единичный факт, это — система.

МОЖНО ЛИ ВЕРИТЬ ЧАСТНЫМ МАРКАМ?

Оказался фальсификатом и спред сливочно-растительный 72,5% жирности «Для бутербродов и выпечки» под частной маркой «365 дней» сети «Лента». Вместо 50% молочного жира в образце оказалось всего лишь 31,5%, что автоматически переводит продукт в разряд растительно-сливочного спреда, но никак не наоборот.

Кстати, на качество этого продукта в «Общественный контроль» поступила жалоба и от потребителя. Петербуржец И. Курочкин усомнился в качестве продукта и решил самостоятельно сдать его в испытательную лабораторию ФБУ «Тест—С.—Петербург». Результат оказался чуть-чуть лучше: 34% молочного жира!

Как после этого доверять частным маркам, владельцы которых позиционируют их как самые надежные и проверенные?

ЕСТЬ ЧТО СКРЫВАТЬ?

Образец спреда растительно-жирового «Воймикс» благополучно прошел испытания в лаборатории. Однако у специалистов «Общественного контроля» вопрос к продукту все же возник: информация для потребителя на дне упаковки напечатана настолько мелким шрифтом, что даже с лупой ее с трудом можно было разобрать. Неужели изготовитель ЗАО «Лобнинский завод растительных масел» боится, что потребитель, прочтя на упаковке состав продукта, вернет его на полку?

СПРЕД РУССКОМУ ЯЗЫКУ НЕ ТОВАРИЩ

Изучая спред «Кремлевское», специалисты лаборатории сочли, что его название не соответствует п. 3.3 ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Цитирую дословно: «...Текст и надписи должны соответствовать нормам русского или иного языка, на котором дается информация о продукте».

Очевидно, что средний род наименования «Кремлевское» вызывает стойкие ассоциации с маслом — словом среднего рода. Однако перед нами спред, и он мужского рода. Значит, с точки зрения закона и русского языка название продукта должно быть мужского рода.

На этом основании вполне качественный спред был все же признан ФБУ «Тест—С.—Петербург» не соответствующим ГОСТ Р 51074-2003.

Генеральный директор ОАО «Нижегородский масложировой комбинат» С. В. Рожнов с таким вердиктом не согласен. Он утверждает, что товарный знак «Кремлевское» является фантазийным наименованием, не характеризующим потребительские свойства данного продукта, «а служит лишь для индивидуализации товара». Ответ руководителя предприятия был передан специалистам ФБУ «Тест—С.—Петербург», однако своего решения относительно спреда «Кремлевское» они не изменили: ГОСТ Р 51074-2003 пока еще никто не отменял.

**Подготовила Дарья ДЕДОВА
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.**

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

— Для начала хотелось отметить положительный факт, что производители начинают называть продукты своими именами. В ходе данной проверки в категории «спред» выявлено меньше нарушений, чем в последней проверке, которую проводили наши коллеги из «СОЮЗМОЛОКО» в других регионах в категории «сливочное масло». К сожалению, по итогам этих проверок неоднократно в категории «нарушитель» выделяется ООО «Ив-молокопродукт».

Согласен и с тем, что доверять в полной мере частным маркам торговых сетей нельзя. В погоне за минимальной ценой торговые сети толкают производителей на путь фальсификата. Как член Общественного совета при Министерстве сельского хозяйства России, хочу отметить, что данный вопрос поднимается и на федеральном уровне. Сейчас создана постоянно действующая Межведомственная рабочая группа для контроля качества продуктов питания на предмет выявления фальсификата, в том числе на соответствие молочной продукции требованиям Федерального закона от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».



В древнейших памятниках индийской словесности, ведах, говорится, что молоко и продукты его переработки — самый ценный источник энергии во Вселенной. Молоко матери с первых часов появления на свет дает человеку возможность жить и развиваться.

МОЛОКО «СУДАРЫНЯ»: большой объем — выгодная цена

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ

Диетологи утверждают, что молоко и молочная продукция необходимы для питания человека во все периоды его жизни. Молоко содержит более 200 компонентов, важнейшими из которых являются вода, легкоусвояемые белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и другие вещества, необходимые для обеспечения нормального роста и жизнедеятельности организма человека любого возраста. Особую ценность представляют белки молока, которые содержат все незаменимые аминокислоты и усваиваются почти полностью, молочный жир, наиболее полноценный из пищевых жиров, а также молочный сахар, благоприятно влияющий на пищеварение.

Все эти вещества содержатся в сыром молоке. Однако при его кипячении практически все полезные свойства теряются. Поэтому современные молочные комбинаты используют щадящие способы переработки молока.

БЕЗ СУХОГО МОЛОКА И КОНСЕРВАНТОВ

Молочную продукцию, произведенную на одном из самых современных в Европе комбинатах «Галактика», знают и любят не только в Петербурге, но и по всей России.

Молоко «Сударыня» не случайно заслужило доверие покупателей: для его производства используется только натуральное молоко высшего

качества в соответствии с ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия», в которое не добавляются консерванты, химические компоненты или сухое молоко.

БОЛЬШАЯ УПАКОВКА — ЭТО ВЫГОДНО!

С учетом индивидуальных запросов потребителей молоко «Сударыня» представлено в нескольких форматах упаковки, которые позволяют выбрать продукт с оптимальным сроком хранения. При соблюдении температурного режима пастеризованное молоко «Сударыня» имеет срок годности 5 суток, а молоко ультрапастеризованное благодаря современной технологии и упаковке «Тетра Пак» сохраняет все свои полезные свойства в течение 180 суток.

Недавно комбинат «Галактика» приступил к выпуску ультрапастеризованного молока «Сударыня» в упаковке весом 2000 граммов. Покупая большую упаковку молока, Вы экономите время и деньги. А новая удобная крышка позволяет открывать и закрывать коробку молока «Сударыня» множество раз, сохраняя при этом продукт свежим.

И не забудьте попробовать классическое сливочное масло «Сударыня» 82,5% жирности, а также творог жирностью 5 и 9%.

Ирина ОСТРОВСКАЯ



Тел. (812) 327-96-42,
388-00-64, 388-09-91
Факс (812) 712-80-06
E-mail: petprod@mail.wplus.net

«ПК» РЕКОМЕНДУЕТ

Когда-то Уинстон Черчилль сказал о наших соотечественниках: «Народ, который зимой ест мороженое, невозможно победить».

Однако Черчилль, будь он жив сегодня, еще больше удивился, если бы узнал, что россияне с удовольствием употребляют не только отечественное мороженое, но также и импортное, предпочитая зимой не вафельные стаканчики, а так называемые семейные упаковки — ведерки и ванны.



УДОВОЛЬСТВИЕ ИЗМЕРЯЕМ ведрами и ваннами

ЗАКАЛЯЕМСЯ МОРОЖЕНЫМ

И напрасно некоторые мамы, боясь простуд и лишнего калорий, отказывают себе и своим детям в удовольствии лакомиться мороженым круглый год. Недаром терапевты говорят, что мороженое закаляет горло. Только такие тренировки следует проводить осторожно.

Другое достоинство мороженого в том, что оно успокаивает нервную систему и заряжает мозги. Но и это еще не все! Аргентинские диетологи утверждают, что настоящее мороженое способствует снижению веса: ведь настоящее мороженое содержит много кальция, который интенсивно сжигает калории, попутно укрепляя кости.

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Один из ведущих дистрибьютеров мороженого в Северо-Западном регионе, компания «Десерт Фантази», рекомендует петербуржцам обратить внимание на немецкое мороженое торговой марки Sanobub. Пожалуй, оно полностью соответствует представлениям сладкоежек об идеальном десерте.

Бренд «Sanobub» присутствует на рынке Германии более 60 лет, а мороженое продается в 23 странах мира. Производством Sanobub занимается крупнейшее в Германии



предприятие по переработке молока Deutsches Milchkontor GmbH (DMK), объединившее весной этого года известные концерны немецких фермеров Humana GmbH и Nord Milch.

Выпуск мороженого осуществляется на двух молочных фабриках, расположенных в экологически благополучных районах страны. По словам директора ООО «Десерт Фантази» Юрия Седых, немецкий концерн, входящий в десятку ведущих предприятий молочной промышленности Европы, производит мороженое только из натурального цельного молока, масла и сливок, что полностью исключает присутствие растительных заменителей молочного жира. Немецкое качество мороженого полностью отвечает мировым стандартам и требованиям российского законодательства.

МЕЧТА ГУРМАНА

В Северную столицу компания «Десерт Фантази» поставляет мороженое

марки Sanobub в двух форматах упаковки — в ведерках и ваннах.

Sanobub в ведерках — это очень плотное мороженое с низкой взбитостью. Если обычное мороженое в упаковке 500 мл весит около 220 граммов, то низковзбитое — практически 450 граммов. Жирность пломбира Sanobub шоколадное печенье составляет 16%, что напрямую влияет на его мягкий вкус и консистенцию — лакомство не просто тает во рту, оно обволакивает своим насыщенным вкусом, даря потребителю массу положительных эмоций.

Опросы свидетельствуют, что наибольшей популярностью у россиян пользуется шоколадное мороженое. Что ж, любителей шоколада мороженое Sanobub приведет в восторг — доля шоколадного топпинга составляет не менее 14,5% от общей массы холодного десерта. Хитом продаж в Петербурге является Sanobub с шоколадным соусом и

кусочками шоколадного печенья Брауни.

На втором месте — мороженое с карамелью и орехом пекан. Третье — уверенно занимает мороженое Sanobub с клубничным чизкейком. (Кстати, фабрика мороженого в Эвервинкеле находится рядом с клубничными полями, поэтому ни о каких химических наполнителях речь не идет — все исключительно натурально).

Попробуйте также Sanobub с орехом макадамия, к слову, это самый популярный вкус во Франции. А настоящий гурман не сможет устоять перед ледяным десертом Sanobub с печеньем в сливках.

ЛЕГКИЕ ДЕСЕРТЫ

Для тех, кто предпочитает классические вкусы мороженого, подойдет Sanobub со стандартной взбитостью. Оно менее жирное и более воздушное по консистенции. Десертная ванна объемом 1000 мл вмещает в себя 509 граммов ледяной сласти. На петербургский рынок компания «Десерт Фантази» поставляет четыре самых востребованных вкуса легких десертов из мороженого: шоколадное с кусочками шоколада, клубничное с кусочками клубники, сливочное с грецким орехом и вишневое с прослойками вишневого сорбета. И даже если за окном льет питерский дождь, яркие и насыщенные вкусы Sanobub заставят вас забыть о непогоде, подарив незабываемые минуты блаженства.

Немецкое мороженое Sanobub дегустировала Олеся ПЕТРЕНКО

ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

ОТКРЫТИЕ ГИППОКРАТА

Козьему молоку издавна приписываются чудодейственные свойства, обеспечивающие исцеление и восстановление сил организма после тяжелых болезней.

Знаменитый древнегреческий врач Гиппократ считал козье молоко верным средством для лечения чахотки, а древний ученый и врач Авиценна рекомендовал землянкам регулярно употреблять молоко козы, чтобы дольше сохранять ясность ума и избежать старческого маразма. В древнем Риме им лечили селезенку. Козьим молоком на горных курортах Швейцарии издавна лечили больных от анемии, туберкулеза и рахита.

Кстати, история такого популярного продукта, как йогурт, тоже связана с козьим молоком. Именно из болгарского йогурта, приготовленного на основе молока козы, профессор Мечников выделил целебный лактобактерии — культуру молочнокислых микроорганизмов, подавляющую рост гнилостных бактерий в кишечнике.

КОЗЬЕ МОЛОКО — ОСОБОЕ

Состав козьего молока уникален и включает в себя ненасыщенные жирные кислоты, ценные аминокислоты, коэнзим Q10, кефалины, микроэлементы (Zn, K, Mg, Se, Ca), витамины



КОЗЬЕ МОЛОКО ПЬЕШЬ — ДОЛГО ЖИВЕШЬ

(А, С, В1, В2, В5, Е, D, В6, В12) и лактоферменты.

Содержание основных пищевых ингредиентов — белков, жиров и углеводов — в козьем и коровьем молоке довольно схожи. Тем не менее, несмотря на количественное сходство химического состава жидкостей, их качественный состав заметно различается.

Эти отличия лежат в основе разницы «поведения» козьего и коровьего молока в организме человека. В частности, образующийся при переваривании в желудке козьего молока стукос, в отличие от коровьего, значительно менее плотен, что облегчает его обработку пищеварительными ферментами.

Характеристики жировых компонентов козьего молока также значительно отличают его от коровьего. Так, жировые шарики козьего молока значительно меньше по размеру и имеют способность всасываться в кишечнике без участия желчи — сразу в венозную сеть, минуя лимфатические капилляры. При жирности 4,0–4,4% козье молоко усваивается практически на 100%.

Минеральные вещества находятся в молоке козы в идеальном соотношении и хорошо усвояемой форме. По сравнению с коровьим, оно содержит в 10 раз больше фтора, который дает зубам твердое покрытие и защищает их от кариеса и в 6 раз больше кобальта, который входит в состав витамина В12. Этот витамин отвечает за кроветворение и контролирует обменные процессы. Козье молоко содержит больше безбелкового азота, белки его с более высоким содержанием тиамина, чем любая другая пища (тиамин относится к самым важным витаминам группы В, без которого человек не в состоянии обойтись

ни в один из периодов жизни).

ПЕДИАТРЫ РЕКОМЕНДУЮТ

Педиатры знают, что молоко козы обладает рядом выгодных преимуществ, которые позволяют эффективно использовать его в питании детей с непереносимостью коровьего молока и аллергией к его белкам.

Козье молоко помогает малышам избавиться от желудочно-кишечных расстройств, а аллергологи рекомендуют его тем детям, которые не переносят продукты, изготовленные на основе коровьего молока. Козье молоко содержит меньше лактозы (молочного сахара), чем коровье, поэтому оно не вызывает диареи и подходит тем, у кого плохо усваивается лактоза.

Козье молоко по своей природе родственно женскому, так как содержит много бета-казеина. Большинство педиатров считают, что его следует использовать для искусственного вскармливания детей грудного возраста, как прикорм и даже в качестве заменителя материнского молока. Специалисты единодушны в том, что рахитичных детей козье молоко поднимает на ноги быстрее, чем коровье, потому что содержит больше сиаловой кислоты, которая входит в структуру барьеров иммунитета организма.

Официальная медицина рекомендует употреблять козье молоко не только детям, но и взрослым при проблемах желудочно-кишечного тракта, дыхательных путей, при нарушении обмена веществ, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, щитовидной железы, аллергии, туберкулезе, экземе, при радиоактивном облучении, потере зрения, для профилактики опу-



хлевных заболеваний. В козьем молоке содержится много калия, роль которого особенно велика в деятельности сердечно-сосудистой системы.

В молоке козы содержатся определенные жирные кислоты, которые оказывают полезное действие при лечении камней в желчном пузыре, кисты и фибромы, расстройства пищеварения, детской эпилепсии, а также способствуют рассасыванию лишнего холестерина в человеческом организме.

ДОМАШНЯЯ АПТЕКА

Молоко козы можно по праву назвать домашней аптекой. Народная медицина рекомендует козье молоко для питания ослабленных детей.

Козье молоко — отменный антиаллерген. Установлено: почти все взрослые и дети, у которых коровье молоко вызывает аллергические реакции, хорошо переносят козье молоко. Попробуйте выпивать хотя бы стакан в день, и аллергия отступит.

Народная медицина рекомендует пить козье молоко при туберкулезе, а также при пародонтозе, когда десны опухают и кровоточат.

Полезно оно и при депрессиях, так как помогает снимать навязчивое чувство тревоги. А если вы страдаете бессонницей, выпивайте на ночь стакан теплого козьего молока — будете легче засыпать и крепче спать.

КОЗЬЕ МОЛОКО В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ

Во многих странах мира по достоинству оценили полезные свойства молока козы. В США, Швейцарии и Голландии потребление козьего молока превосходит потребление коровьего. В Японии для приготовления детских питательных смесей используют не коровье, а именно козье молоко.

Отечественный рынок козьего молока на сегодняшний день недостаточно развит. Именно поэтому новгородская компания «Лактис» наладила производство новых продуктов: молока козьего цельного под торговой маркой «Lactica» в удобной порционной упаковке с трубочкой, а также сыра мягкого из козьего молока «Дольчеаза».

Для приготовления этих продуктов используется молоко-сырье только коз швейцарской зааненской породы. В настоящее время эта порода является одной из наиболее высокопродуктивных в мире и отличается долголетием и крепким здоровьем. Источником молока-сырья является собственное производство, расположенное на базе сельскохозяйственного предприятия «Нефедовское» в Псковской области.

Современное высокотехнологичное оборудование ЗАО «Лактис» позволяет сохранить вкусовые качества, питательную ценность и высокие экологические характеристики козьего молока в процессе его переработки.

Для ежедневного рациона потребителей, заботящихся о собственном здоровье и здоровье своих детей, новые полезные молочные продукты от новгородской компании «Лактис» станут настоящей находкой!



ООО ТД «Лактика»
Представительство в Санкт-Петербурге:
(812) 406-79-76
www.laktis.ru